SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA - HOTR0508_2

SERVICIO DE VINOS MF1048_2

INDICE

LA VID A TRAVÉS DE LA HISTORIA

El vino es un producto natural consumido por el hombre, que ocupa un lugar destacado desde el inicio de la Humanidad.

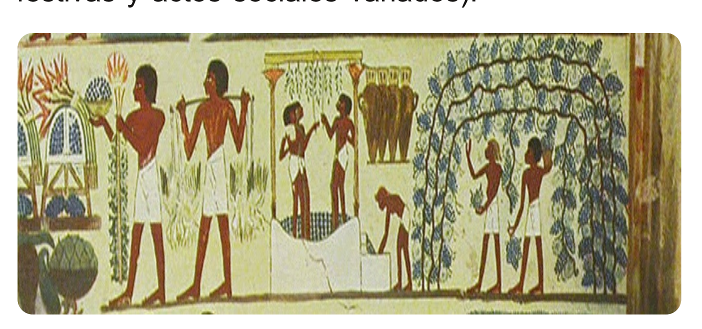
Hay más de 200 referencias bíblicas incluida la famosa de Noé, que terminado el diluvio, plantó vides, "Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó" (Génesis 9-21).

Haciendo coincidir el renacimiento de la humanidad con el nacimiento del vino. La antigüedad del cultivo de la vid, tanto silvestre como vinífera, se remonta a la Era Terciaria. Casi



todas las teorías apuntan a un origen transcaucasiano (el mítico monte Ararat al este de Turquía, donde nacen varios ríos que son afluentes del Eufrates y del Tigris = Mesopotamia). Luego, la vid se asienta durante siglos en el mediterráneo, de la mano de los mercaderes fenicios y griegos, desde donde a través de un floreciente comercio marítimo, se expandirá su cultivo a todo el mundo.

El conocimiento del vino comenzó en Asia Menor, para extenderse luego al lejano oriente, Egipto, Grecia, Italia, etc. A lo largo de la historia de las civilizaciones, el vino ha estado unido a la actividad agrícola y otras actividades humanas (gastronomía, prácticas religiosas, celebraciones festivas y actos sociales variados).



En el antiguo Egipto, el vino era un lujo reservado a los sacerdotes y nobles, que en periodos festivos podía llegar a las clases sociales bajas. Los egipcios sabían que el vino se deterioraba con facilidad, siendo costumbre para evitarlo cocinarlo después de la fermentación.

Para conservarlo durante años lo almacenaban en ánforas recubiertas en su interior de brea y las sellaban con barro, etiquetadas con el nombre del productor, el viñedo y el año.

En la antigua Grecia era costumbre diluir el vino con agua en las celebraciones festivas cotidianas, no así en las religiosas o rituales, atribuida por las características de los vinos griegos (muy densos y alcohólicos). Los griegos para el transporte y almacenamiento del vino de uso diario utilizaban botas de piel de cabra. Además empleaban aditivos, como el yeso para clarificación.



Los Romanos plantaron viñedos por toda la Europa Mediterránea y aportaron como innovación el injerto de la vid, convirtiendo de esta forma al vino en un elemento transcultural. El uso del vino que se impuso a otras bebidas alcohólicas.

Durante los siglos XVI, XVII y XVIII y con la conquista del nuevo mundo los españoles llevan la vid a América, y continuando su desarrollo por América del Norte y luego Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica, donde se introdujeron distintas variedades de uvas.

En la Edad Media la viticultura y la enología estuvieron principalmente en manos de los monjes cristianos, que mejoraron los sistemas de elaboración. Los países que más destacaron en la elaboración de vinos fueron Francia, Italia y España; se trataba de un producto de consumo habitual, pero en general de baja calidad.

Se mejoran los sistemas de vinificación de los vinos de Borgoña, Champaña y Burdeos, y comienzan a adquirir la fama que los hará célebres. A medida que la burguesía fue creciendo la calidad de los vinos también fue en aumento, y en el siglo XVIII Burdeos fue la primera región que instauró un protocolo de calidad mediante la definición del sistema Grand Cru.

Hoy en día la gran mayoría de vides en Europa están injertadas. El vino se convirtió en un fuente económica importante y competitiva a nivel internacional. Los frecuente fraudes comerciales obligaron a los países productores más prósperos a establecer normas de autenticidad y control de los vinos (DO).

En España se comenzó a embotellar vino allá por el siglo XIX, siendo pionera la región de la Rioja. Desde entonces el proceso de innovación y desarrollo en la elaboración del vino ha ido en aumento, y cada vez hacemos mejor vino en todas nuestras zonas geográficas de elaboración.

LA UVA Y SUS COMPONENTES

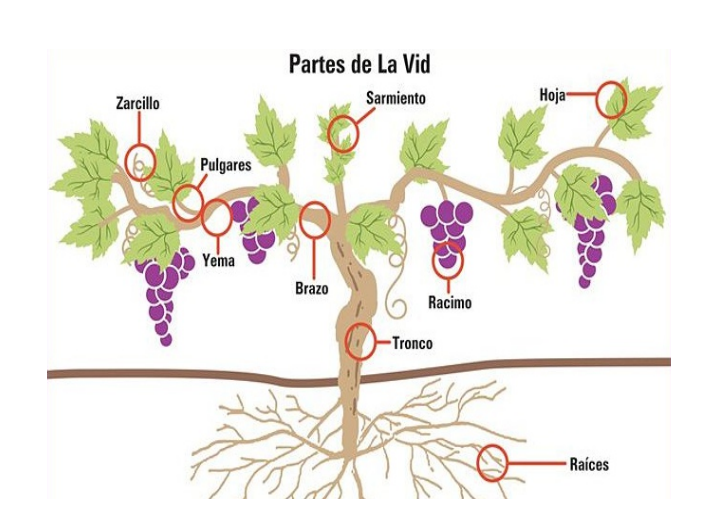


La vid, como planta que es, consta de varias partes: raíces, tallo y ramas, que reciben el nombre de sarmientos.

Las raíces, como las de casi todas las plantas, además de sujetarla al suelo, toman del terreno todas las sustancias nutritivas para el buen crecimiento de la vid.

Las hojas son las encargadas de las funciones vitales de la planta: transpiración, respiración y fotosíntesis. Es en ellas dónde, se forman las moléculas de los ácidos, azúcares, etc. que se van a acumular en el grano de la uva condicionando su sabor.

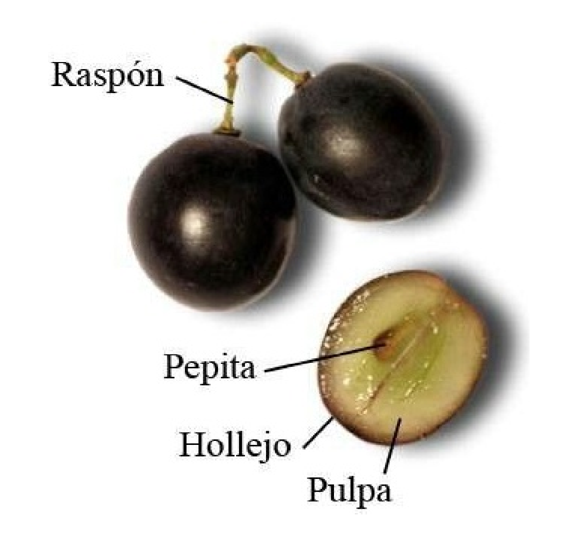
El raspón o pedúnculo, es la parte leñosa que forma el armazón del racimo y el grano de uva. En vinos fermentados con el raspón, aporta acidez y astringencia, pero un uso desmedido puede dar lugar a unas características herbáceas desagradables.



La piel (hollejo), contiene la mayor parte de los componentes colorantes, Antocianos (rojos) y Flavonoides (amarillo) aromáticos de los vinos. En la piel encontramos los taninos, que proporcionan la sensación de astringencia y ciertos tonos amargos apreciables en algunos vinos.

En la pulpa se encuentran los principales componentes del mosto, agua (componente que se encuentra en mayor proporción representando alrededor de un 80% del peso) y azúcares que después, mediante la fermentación se transformarán en vino.

Las pepitas o semillas, son muy ricas en taninos además de otras sustancias como ciertos aceites secantes. Normalmente cada grano suele contener cuatro pepitas.



Azucares, glucosa y fructosa (tiene un sabor mucho más azucarado que la glucosa, casi dos veces más),son los azúcares más abundantes en la uva. En el vino hay mayor contenido en fructosa, pues las levaduras fermentan mejor la glucosa. Otros azúcares que se encuentran en la uva son la sacarosa, que desaparece en la fermentación.

Minerales, las sustancias minerales, aportadas por el agua proveniente del suelo donde está plantada la vid, son: potasio (el más abundante en el grano), fósforo, magnesio, calcio, azufre, sodio, cloro, hierro, cobre, manganeso, cinc, yodo y bromo.

Las vitaminas son indispensables para el crecimiento de las levaduras y bacterias, que afectan directamente al vino.

Acidos, la acidez aporta uno de los sabores fundamentales del vino, su proporción va a determinar la sensación de frescor e incidir en su equilibrio. Son seis los ácidos que componen el vino. Ácidos que se encuentran en la uva (tartárico, málico, cítrico). Ácidos procedentes de la fermentación (láctico, el ácido succínico y el ácido acético).

Ciclo Vegetativo

La vid comienza a ser productiva a los tres años, siendo hasta los cuarenta años la máxima producción de uva, es a partir de estos años comienza el declive en producción pero no en calidad. Puede llegar a vivir hasta los cien años.

Fases de desarrollo de la vid

Lloro: Mediados de marzo.

Brotación: Abril.

Floración: Primera quincena de junio.

Cuajado: Segunda quincena de junio.

Envero: Mediados de agosto. (comienza la maduración de luva, cambia de color)

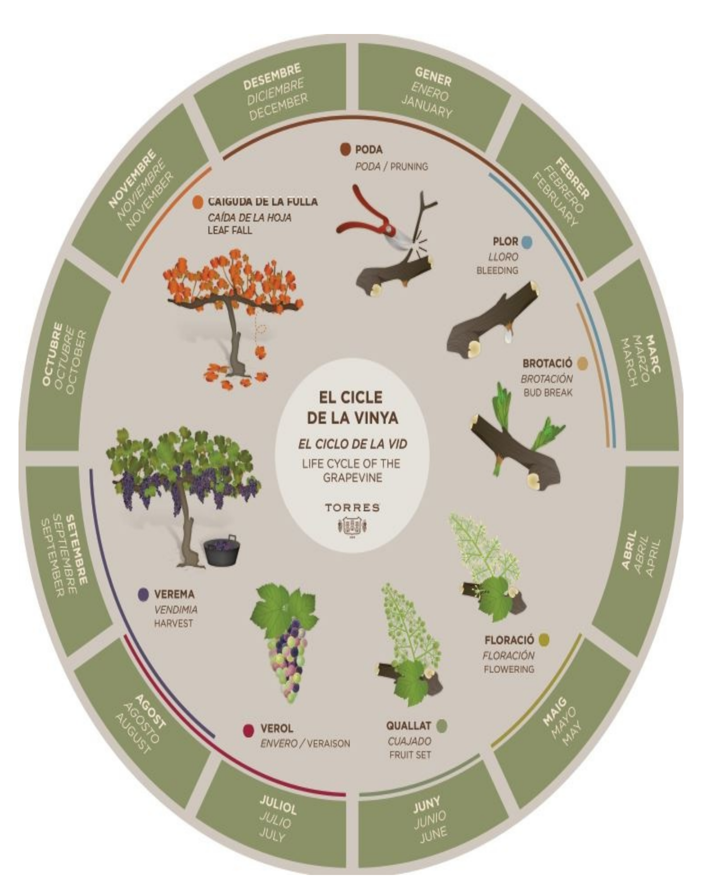


Maduración: Del envero hasta mediados de octubre.

Vendimia: Mediados de octubre.

Caída de hojas: Mediados de noviembre.

Parada invernal: De primeros de diciembre a finales de febrero.



Evolución de los Componentes del Fruto durante la Madurez

Aumento Tamaño de la Baya

El tamaño del fruto o baya depende fundamentalmente de dos factores:

Provisión de Agua: Una planta que disponga de mayor, producirá frutos de mayor tamaño.

Número de semillas: A mayor cantidad de semilla por fruto mayor tamaño final de este.

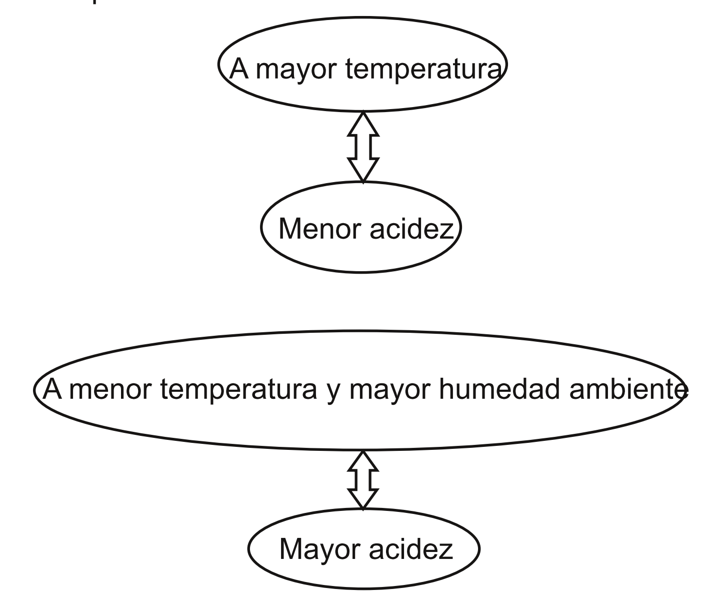
Evolución de los Azucares

Fotosíntesis – **Origen de los azúcares** – **Reservas**

La distribución de los azúcares es muy irregular, tanto en la planta, en el racimo como en la baya. Los frutos y racimos más expuestos a la radiación solar presentan mayores niveles de azúcar y menor cantidad de ácidos. Una planta vieja por poseer mayor cantidad de reservas presenta una madurez más estable de mejor calidad y homogénea.

Evolución de los Ácidos

El ácido Tártarico y el Málico son substratos respiratorios, por lo tanto son degradados por efecto de la función respiratoria del fruto. La función respiratoria se incrementa al aumentar la Temperatura.



Los vinos blancos que poseen niveles más altos de ácidos se producen en zonas con temperaturas moderadas.

Evolución de Pigmentos y compuestos Aromáticos

A mayor exposición a la radiación solar mayor formación de pigmentos, por lo tanto es un factor importante en la producción de vinos tintos.

Los aromas son más complejos y equilibrados con temperaturas moderadas.

FERMENTACION DE LA UVA Y COMPOSICION DEL VINO

La Fermentación

Es el proceso mediante el cual el mosto o zumo de uva pasa a denominarse definitivamente «vino», aunque el proceso de vinificación aún no haya concluido por completo.

La fermentación tiene lugar gracias a la acción de la levadura (Saccharomyces cerevisiae) un microorganismo que metaboliza el azúcar presente en el mosto y lo transforma en alcohol.

La levadura permanece de manera natural en todos los suelos, en especial en los de origen vegetal, y se adhiere en el viñedo al hollejo de la uva.

En la actualidad, se prefiere sembrar el mosto con un cultivo de levaduras seleccionadas, ya que garantizan una fermentación más organizada y homogénea que las levaduras autóctonas.

Durante el proceso de fermentación se desprende anhídrido carbónico, el cual se aprecia a la vista como un borboteo. Da la sensación de que el líquido entra en ebullición (fermentación proviene del latín fervere, que significa "hervir»), aunque la temperatura no supera en ningún caso los 30 QC.

En contacto con el mosto dulce, la levadura comienza a metabolizar el azúcar presente transformándolo en alcohol.

A medida que el azúcar se va convirtiendo en alcohol, las levaduras van pereciendo, quedando al final una pequeña parte de azúcar residual en el medio líquido que se irá metabolizando en una segunda fermentación.



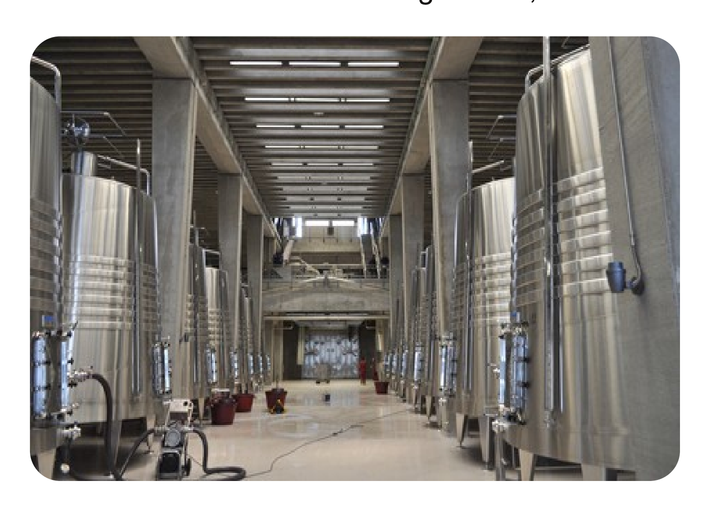
$$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2\,C_2H_6O + 2\,CO_2$$

GLUCOSA → ALCOHOL + GAS CARBÓNICO

La temperatura de fermentación debe estar controlada, las levaduras mueren por encima de los 30 -C, con lo que se detendría la fermentación antes de que esta hubiera concluido.

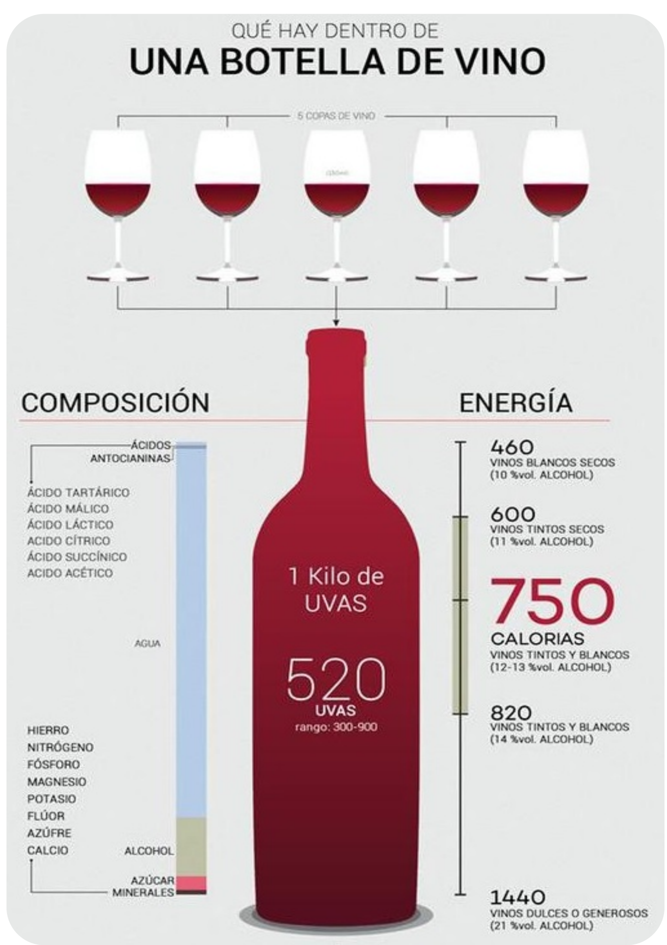
Terminada la fermentación , que en el vino blanco dura de 10 a 15 días a temperaturas de 10º-15ºC , y en el tinto de 8 a 12 días a una temperatura de 26ºC a 29 ºC se estará hablando de vino. Para ser vino, su graduación alcohólica adquirida no puede ser inferior a 8,5% vol. Sin embargo, teniendo en cuenta condiciones climáticas, factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertos viñedos, el grado alcohólico total mínimo podrá ser rebajado a 7% vol. por una legislación particular de la región considerada.

Los principales compuestos que podemos encontrar en el vino son los siguientes;



Agua: es la parte que se presenta en mayor proporción (entre el 80 y el 90 % del total aproximadamente)

Alcoholes: principalmente el alcohol etílico (etanol), ya que es el más habitual en el vino. Otros alcoholes también presentes en el vino son el glicerol, muy untuoso que concede esa peculiaridad al vino, otorgándole más densidad. En menor medida, restos de alcohol metílico (metanol); su presencia es testimonial aunque en grandes dosis resulta lesivo para la salud.



Los alcoholes, dado que proceden de los azúcares presentes en el mosto, mantienen parte de esa sensación dulce de la que provienen.
Su presencia se constata en grados GL o en %; ambas indicaciones se corresponden de idéntica manera.

Cuando aparezca la indicación de que un vino tiene 153 o 15 % de volumen de alcohol, se refiere a que de 100l de ese vino, 15L serán alcohol, aproximadamente 83L serán agua y 2L otras sustancias presentes en menor medida. De cada 17 g de azúcar presentes en el mosto se traducirán en 1g alcohólico tras la fermentación.

Azúcares

Tras la fermentación es habitual que aún queden pequeñas partidas de azúcar que no han sido metabolizadas por las levaduras.

Suelen ser conocidos como «azúcares residuales» (principalmente glucosa y fructosa) y su presencia en los vinos secos apenas llega a ser perceptible.

Como comparte naturaleza con los alcoholes, sus sensaciones llegan a ser similares, otorgando untuosidad y cierta sensación dulce al vino.

Ácidos

Seis son los ácidos que en menor o mayor medida podemos encontrar en el vino: el ácido tartárico, el málico, el cítrico, el láctico, el succínico y el acético.

El tartárico es el ácido específico de la uva y se presenta con elevada intensidad.

El málico es también muy ácido; un ácido duro y marcado con mayor presencia en uvas con escasa maduración.

El cítrico, procedente de la uva es el más suave y amable de todos.

El láctico no se presenta en la uva, sino que es originado en una segunda fermentación denominada «maloláctica», que transforma el ácido málico (muy duro) en láctico, más suave con recuerdos lácteos o a yogur.

El succínico tampoco está presente en la uva, sino que es metabolizado durante la fermentación por las levaduras; es un ácido de marcado e intenso sabor.

El acético es un ácido con marcada acritud, muy volátil y que recuerda al vinagre; este ácido comporta lo que se llama «acidez volátil del vino» y, en circunstancias de notoria percepción, puede denotar defectos en la conservación del vino (picado).

En líneas generales, los elementos ácidos en el vino sirve como fijador del color y del aroma, a la vez que le concede frescor.

Además añaden estructura y equilibrio al vino, como son los elementos dulces (alcoholes principalmente) y amargos (carga tánica eminentemente).

Mantiene una conexión que acaba derivando en nuevos esteres surgidos con la finalidad de añadir diversidad y complejidad a la carga aromática.

Niveles habituales de los principales ácidos del vino, en gramos por litro	
Ácido Málico	Entre 0 y 8
Ácido Tartárico	Entre 1 y 4
Ácido Cítrico	Entre 0 y 0,5
Ácido Succínico	Entre 0,5 y 2
Ácido Láctico	Entre 0,2 y 3
Ácido Acético	Entre 0,3 y 0,7

Polifenoles

Son los componentes que proporcionan a los vinos su color y una gran parte de su labor. Concretamente estos compuestos tienen sabor amargo y astringente. Los compuestos fenólicos principalmente son los taninos, antocianos y las flavonas.

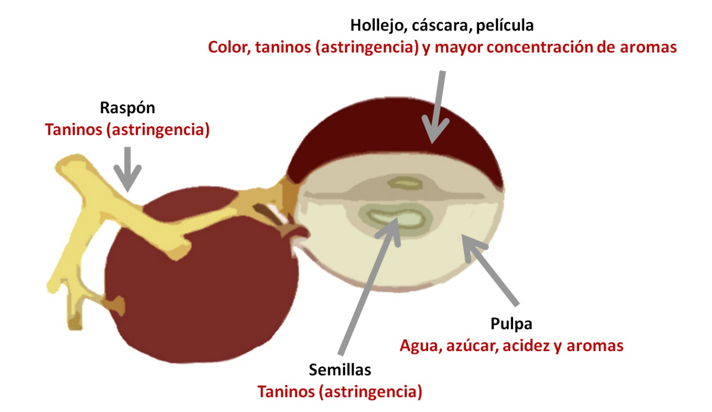
Taninos

Provienen de la parte sólida de la vendimia (escobajo o raspón, hollejos y pepitas) y de la madera de las barricas utilizadas durante la crianza.

Los taninos aportan al vino una acusada sensación de profundidad, así como una mayor longevidad.

Presentan un sabor más áspero y marcado cuando son jóvenes, que se irá suavizando con el tiempo; su sensación se ve atenuada por el alcohol y los elementos ácidos.

La **Antocianina** (pigmentos antocianos) es otro polifenol responsable del color violáceo que presentan los vinos.



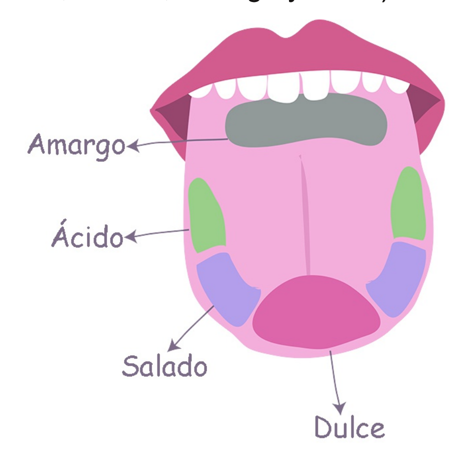
Por el contrario, las **Flavonas** (sustancias flavonoides) son las responsables del color amarillo originario de todos los vinos (tanto blancos como tintos).

Con el tiempo, la antocianina desaparece, mientras que las sustancias flavonoides se mantienen impertérritas con el transcurso del tiempo. Es por eso que los vinos de guarda van adquiriendo esos tonos más apagados que tienden a anaranjarse.

Minerales

Habitualmente se identifican con sabores salados (apenas imperceptibles salvo en el caso de las manzanillas), minerales o de naturaleza terrosa. Aportan complejidad a la vez que aumentan el sabor general del vino.

Existen muchas más sustancias presentes en el vino, aunque hemos querido retratar las más importantes, las cuales se corresponden con los cuatro sabores que podemos detectar en el vino (dulce, salado, amargo y ácido).



TIPOS DE VINO Y CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Tipos de Vino

Según la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, por la que se aprueba un nuevo Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, se define el vino como: Alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

Según su cantidad en azúcares residuales o materia residual, se pueden distinguir:

Secos m.r < 5 g/l

Abocados m.r 5-15 g/l

Semisecos m.r 15-30 g/l

Semidulces m.r 30-50 g/l

Dulces m.r > 50 g/l



Vinos Tranquilos

Su contenido alcohólico oscila entre un mínimo de 8,5º y un máximo de 14.5º. Generalmente son secos. Su proceso de elaboración guarda muchas características comunes. Por su importancia a nivel de consumo mundial de vinos, definiremos los tres tipos de vinos tranquilos:

Vino Blanco

Es el obtenido a partir de uvas blancas. Aunque es poco frecuente, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo (piel de la uva, parte externa, cubierta).

Vino Tinto

El color tinto se obtiene a base de los pigmentos que están en el hollejo de la uva. Cuanto más tiempo esté el mosto en contacto con el hollejo, más intenso será el color del vino y su concentración de taninos (sustancias que se encuentran en las pieles, pepitas etc.)

Vino Rosado

Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos. También puede provenir de mezcla de uvas blancas y tintas.

Vinos Especiales

Los vinos especiales son aquellos que tienen composiciones particulares y distintas al resto. Estas diferencias pueden estar basadas en : la propia uva, en las técnicas empleadas para su elaboración, o por aplicación de prácticas o sistemas específicos tal como sucede con algunos vinos generosos.

Vinos Enverados y Chacolis

Vinos producidos en las zonas cantábrica y gallega, en la zona nordeste de la provincia de León y en las zonas del alto Penedés y la Conca de Barberá. En estos casos se autoriza una graduación mínima de 7º.

Vinos Dulces Naturales

Son vinos procedentes de mostos con un alto contenido en azúcar, mínimo 212 g/l, que fermentan parcialmente. Encabezados con alcohol vínico de 96% vol. La graduación entre 15º y 18º .

Vinos Naturalmente Dulce

EL dulzor y el contenido alcohólico son naturales Provienen exclusivamente de las uvas con un contenido en azúcar aprox. 300 g/l. Por parada fermentativa de un mosto muy rico en azúcares. Graduación entre 13% y 15% vol.

Vinos Generosos

Vinos secos, abocados o dulces, elaborados por métodos tradicionales bajo velo con determinadas uvas blancas: Palomino (Fino y Jerez) Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema, Garrido fino, con una crianza media de dos años en tonel que les dan las características de vinos generosos.



La graduación alcohólica tiene que estar entre los 15º y los 23º, procediendo la mayor parte de este alcohol de la fermentación inicial del mosto. En muchos casos se encabezan con alcohol vínico, Son típicos del sur de España (Jerez, Málaga, Montilla, Condado de Huelva.)

Vinos Generosos de Licor

Que se obtenga a partir del vino generoso al que se haya añadido, bien mosto de uva parcialmente fermentado obtenido de uva pasificada, o bien mosto de uva concentrado.

En sentido amplio serían todas las elaboraciones de cabeceo de vinos secos con dulces, con una graduación al menos de 15º, serían elaboraciones como el Pale Cream, Olorosos dulces y vinos similares.

Vinos de Licor

Son aquellos vinos que se pueden obtener a partir de un “productos base' como Mosto de uva parcialmente fermentado, Vino, Mezcla de ambos productos. Se les añaden aguardientes o destilados y en algunos casos sustancias edulcorantes que provienen de la uva. Con una graduación no inferior al 15% vol., ni superior al 22% vol.

Vinos Aromatizados, Vermuts y Aperitivos Vínicos

Son los obtenidos a partir de un vino base adicionado de sustancias vegetales inocuas, sean amargas o estimulantes, y de sus extractos o esencias, o mostos, mistelas o alcohol vínico autorizado. Su graduación alcohólica mínima será de 14º.

Vinos Gasificados

Vino al que se le ha incorporado artificialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.

Vinos Espumosos Naturales

Según la comarca donde se elaboren, se utilizarán las variedades de uva pertinentes. En su proceso de elaboración el gas carbónico se conserva, sin añadirlo artificialmente. Este gas carbónico procede de una segunda fermentación, que se produce **en botella**, para el caso de **los cavas** y en **grandes envases** para los **denominados Granvas**.

Vinos de Aguja

Por las características especiales de su elaboración, conservan al ser embotellado parte del gas carbónico de la fermentación. Al ser descorchados desprenden burbujas lentamente, sin formar espuma.

ELABORACIÓN Y CRIANZA DEL VINO

Extracción del Mosto

La vinificación es otro elemento crucial para la obtención de vinos de calidad básicamente, el proceso de elaboración engloba los siguientes pasos:

Vendimia

Tiene lugar, salvo excepciones, entre los primeros días de septiembre y hasta mediados de octubre. Ya aquí se hace una primera selección de uva separando los racimos
dañados.

Transporte a Bodega

Debe realizarse de la forma menos agresiva posible para que el grano no se deteriore por la excesiva presión y evitar fermentaciones prematuras. Lo mejor, emplear cajas que no superen los 15 kilos de capacidad.



Descarga

Se realiza sobre la "tolva de recepción", una especie de pirámide invertida que, a modo de embudo, irá depositando la uva sobre un "sin fin", de donde pasará a la estrujadora. En la tolva se analiza el fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

Estrujado

La estrujadora presiona el grano, pero sólo lo justo para evitar que pepitas y raspones o escobajos se rompan y contaminen el mosto. Al romper los hollejos, se inicia una siembra natural de pruinas, que son las levaduras naturales de la uva.

La pasta resultante es trasladada hasta las prensas, sin entrar en contacto con el aire para impedir el inicio de la fermentación.

Vinificación del Vino Blanco

El vino blanco se elabora casi siempre con uva blanca, aunque no tiene porque ser siempre así, existen algunos blancos y champagne francés elaborados con uvas tintas.

Principales Variedades Blancas

Estas son algunas variedades autóctonas

Airén, Palomino, Pedro Ximénez, Zalema, Viura (o Macabeo), Xarello, Parellada, Garnacha blanca, Merseguera, Verdejo, Albariño, Loureira, Treixadura, Caíño blanco, Godello, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo Malvasía, Marmajuelo, Albillo, Ondarribi zuri y otras.

Variedades internacionales

Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewurztraminer, Riesling, Chenin blanc, Viognier.

Estrujado y Despalilla

La uva pasa de las tolvas de recepción a las máquinas dedespalillado El despalillado es un procedimiento opcional.



La estrujadora presiona el grano, pero sólo lo justo para evitar que pepitas y raspones o escobajos se rompan y contaminen el mosto.

De aquí pasan a la prensa en donde se obtendrá el primer mosto obtenido por gravedad sin necesidad de realizar ningún tipo de presión se denomina mosto yema, flor o lágrima, es el mosto de primera calidad.

Prensado

La pasta obtenida del primer estrujado puede volver a estrujarse sucesivamente para obtener vinos de segunda calidad y terceros o mostos de prensa.

Cada uno fermentará por separado y dará lugar a distintos tipos de vino. Finalmente, la pasta final completamente estrujada, denominada hollejo o bagazo, se usa para su destilación y elaboración de orujos y licores.

Maceración

Esta operación, llamada maceración pelicular, es relativamente costosa, solo se suele realizar en blancos donde se quiere obtener la máxima calidad.

Consistente en dejar en contacto la piel de la uva con el mosto durante un número de horas y con una temperatura baja (maceración en frío para evitar el inicio de la fermentación), se consigue que las sustancias aromáticas de calidad, contenidas en el hollejo, pasen al mosto.

Desfangado

Eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados.

El proceso de desfangado básico consiste en dejar el mosto unas horas en reposo, con cuidado de que no comience la fermentación, para que por decantación, las sustancias solidas caigan al fondo del depósito.

Cuando el mosto está limpio se trasiega el mosto a los depósitos de fermentación.



Fermentación

Proceso en el cual los azúcares del mosto se transforman en alcohol, gracias a la acción de las levaduras que metabolizando los azúcares en alcohol y gas carbónico.

Durante este proceso se debe controlar la temperatura, (18ºC- 20ºC), y la cantidad de azúcar que quedará en el vino, y por tanto si se tratará de un vino seco (menos de 5 gr. por litro), semiseco (entre 15-30 gr. por litro) o dulce (más de 50gr. por litro).

Para obtener vinos dulces o semisecos, hay que detener el proceso de fermentación, mediante procedimientos químicos, o bien mediante el enfriando del líquido en el momento en que el contenido de azúcar es el deseado.



Trasiegos

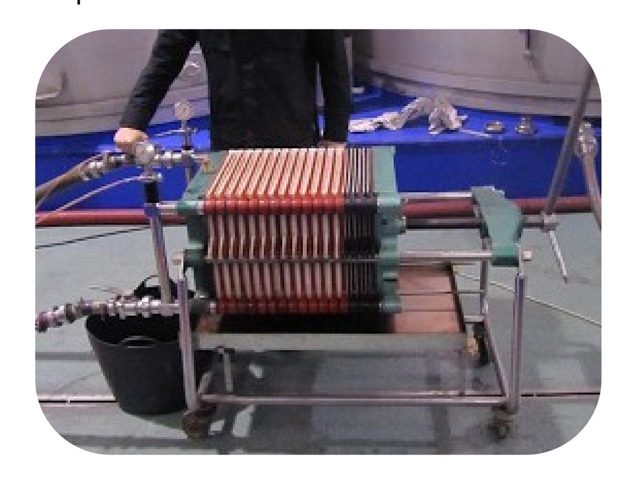
Consiste en pasar el vino de un recipiente a otro con objeto de dejar los restos sólidos en el recipiente anterior. En el caso de los blancos, el vino se somete a dos o tres trasiegos entre noviembre y enero, pues en estas fechas las bajas temperaturas evitan las contaminaciones por microorganismos.

Clarificación

Se utiliza una sustancia clarificante, clara de huevo, gelatinas, etc., que, a modo de velo, arrastra al fondo del recipiente los últimos restos en suspensión que hayan quedado en el vino y que no hubieran sido eliminados con los trasiegos.

Filtrado y Embotellado

En este caso el vino se pasa por un elemento poroso o una membrana para retener las materias en suspensión.



Mediante el filtrado se pretende eliminar a los microorganismos y conseguir una limpidez adecuada que no altere la calidad visual y gustativa del vino.

El vino, finalmente, se embotella y queda listo para su salida al mercado.

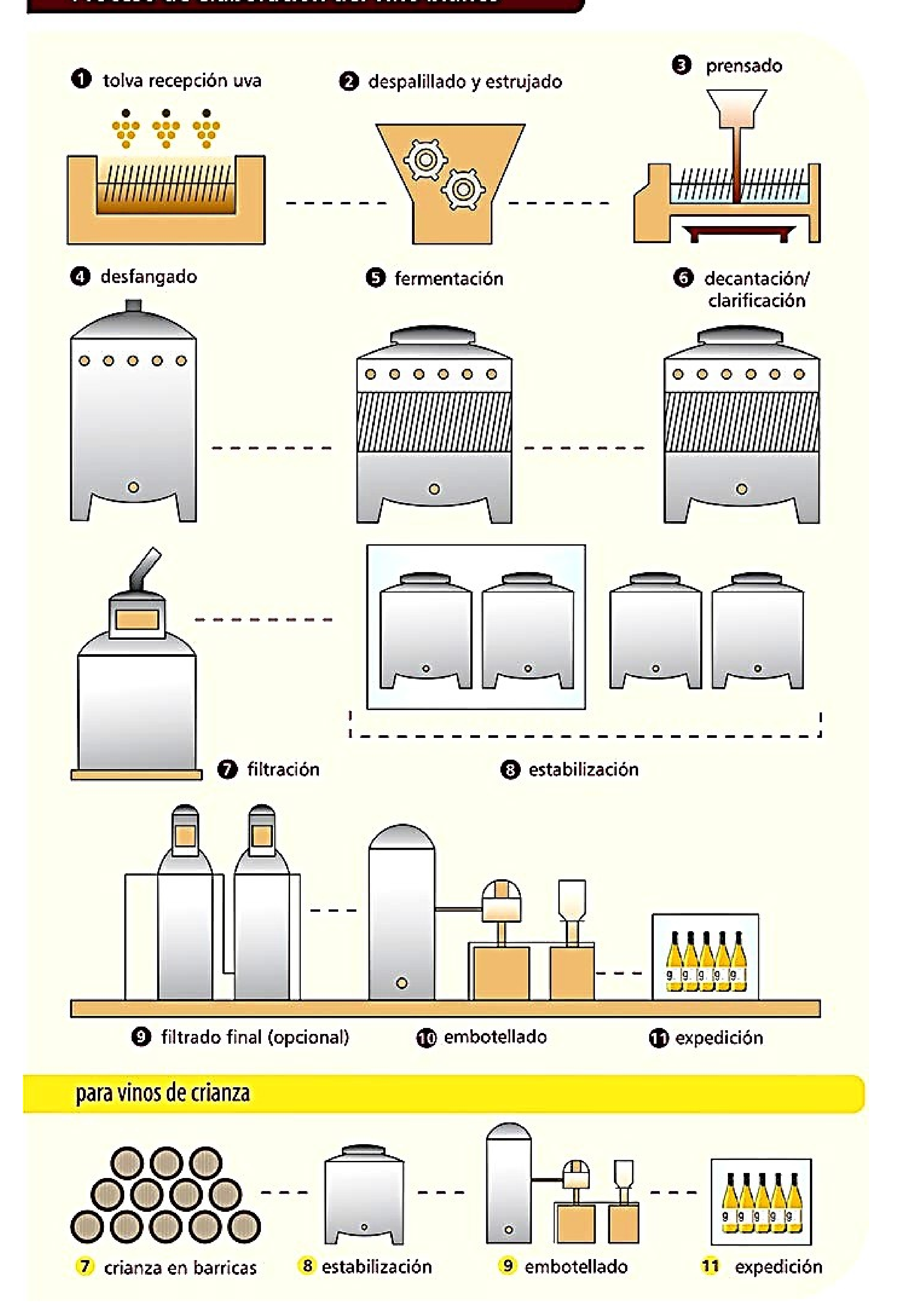
Vinificación del Vino Rosado

La elaboración es similar a la del blanco, con la salvedad de que se utiliza uva tinta, o una mezcla de blanca y tinta.

Maceración

Antes de la fermentación, el mosto se somete a una corta maceración en frío para que no llegue a fermentar, junto a los hollejos, de donde extraerá el color.




Proceso de elaboración del vino blanco
1 tolva recepción uva
2 despalillado y estrujado
3 prensado
4 desfangado
5 fermentación
6 decantación/ clarificación
7 filtración
8 estabilización
9 filtrado final (opcional)
10 embotellado
11 expedición
para vinos de crianza
7 crianza en barricas
8 estabilización
9 embotellado
11 expedición

Desfangado y Fermentación

Se separan las materias solidas del mosto, para efectuar la fermentación en virgen con la consiguiente transformación de los azúcares en alcohol gracias a la acción de las levaduras.

Vinificación del Vino Tinto

Este tipo de vino se elabora a partir del mosto de variedades de uvas tintas.

Principales Variedades Tintas

Garnacha, Monastrell, Tempranillo (o Tinta del país, o Tinta fino, o Cencibel o Ull de llebre), Cariñena (o Mazuelo), Bobal, Moristel, Garnacha tintorera, Graciano, Mencía, Juan García, Prieto Picudo, Tinta de Toro, Listán negro, Negramoll, Manto negro, Callet, Rufete, Caíño tinto, Ondarribi beltza, etc.

Variedades Extranjeras

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Syrah, Pinot noir, Malbec y Petit verdot.

Transporte y Vendimia

La vendimia se realiza de forma manual en cajas plásticas de pequeño tamaño, para mantener al máximo la integridad del racimo. Se utiliza también remolques pero acentúan el aplastamiento de la uva.

Se debe conseguir es que la uva así vendimiadas lleguen lo antes posible a bodega.

Recepción de la Vendimia

Se realizan una serie de controles: de la riqueza de azucares, acidez total y pH. También se comprueba el estado sanitario de la vendimia y pasa a la tolva de recepción.

Las tolvas tienen en el fondo uno o dos tornillos sin fin, que empujan la uva hacia un extremo de la tolva donde se encuentra la despalilladora estrujadora.

Despalillado y Estrujado

La Despalilladora se encargada de eliminar el raspón. que es rico en sustancias polifenólicas, que van a aportar al vino sabores herbáceos y astringentes desagradables.

Eliminado raspón se conduce a la estrujadora, que normalmente consisten en un conjunto de rodillos que engranan entre si dejando un hueco de dimensión regulable.

El Estrujado consiste en el aplastamiento parcial de la uva despalillada con la finalidad de que salga el mosto del interior y formar una pasta.

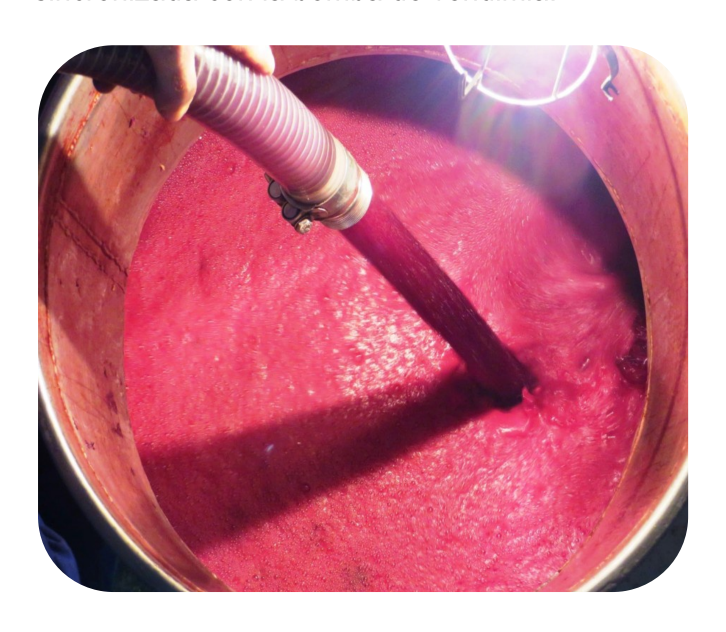
Hay que procurar que el estrujado no sea intenso, y puedallegar a romper las pepitas aportando al vino aromas y sabores herbáceos, astringencia y taninos muy secantes.



Bombeo

La uva despalillada y estrujada se transporta a los depósitos de fermentación mediante la utilización de bombas de vendimia para comenzar la fermentación.

El bombeo permite el transporte continuo de la uva estrujada y es un momento muy adecuado para hacer una dosificación homogénea del sulfuroso utilizando una bomba dosificadora sincronizada con la bomba de vendimia.



Encubado

Consiste en el llenado de los depósitos de vinificación para realizar la fermentación. No se deben llenar más del 80% de su capacidad ya que pueden desbordarse cuando el carbónico de fermentación empuje los hollejos.

Estos depósitos tienen unos dispositivo de refrigeración que permite controlar la temperatura durante la fermentación. Camisas refrigeradoras, placas refrigeradoras, e intercambiadores de calor.

La Fermentación

La fermentación alcohólica es realizada por levaduras normalmente de las especies Saccharomyces cerevisiae y bayanus. Se puede producir espontáneamente o bien inoculando levaduras comerciales. Con la fermentación, el carbónico producido empuja las partes sólidas a la superficie formando lo que se denomina sombrero, que va a concentrar la mayor parte de los hollejos y pepitas.

Simultáneamente se produce un proceso de maceración que permite la extracción de materia colorante y tanino adecuada para el tipo de vino tinto que deseemos elaborar.

Operaciones mecánicas a realizar durante la maceración

Durante la maceración para homogeneizar y favorecer la extracción de color y tanino se realizan dos operaciones mecánicas que son el bazuqueo y el remontado.

El bazuqueo consiste en hundir sucesivas veces el sombrero, con una pértiga. La otra operación consiste básicamente en tomar mosto-vino líquido de la parte inferior del depósito y bombearlo a la parte superior para regar el sombrero.

Descube y Prensado

Operación que consiste en extraer el mosto vino del depósito bombeando el líquido a otro depósito, operación que se denomina sangrado.

Una vez que se ha eliminado la mayor parte del líquido, en el depósito queda una pasta formada por los hollejos y pepitas junto con las lías, todo empapado en mosto. Esta pasta se extrae del depósito y se prensa para recuperar el mosto-vino que la empapa.



Existen distintos tipos de prensas, las más utilizadas son las hidráulicas verticales, las neumáticas y las continúas.

El vino de prensa, sobre todo las primeras fracciones obtenidas a baja presión, es adecuado para mezclarlo con el vino de sangrado y aportarle taninos que le confieran más estructura y capacidad antioxidante, cuando se vaya a envejecer posteriormente en barrica.

Las últimas fracciones de prensa obtenidas a elevada presión normalmente se destinan a destilación por no ser adecuada su calidad.

El orujo normalmente se vende como subproducto a las alcoholeras para utilizarlo en la obtención de alcohol por destilación.

Fermentación Maloláctica

La fermentación maloláctica consiste en la transformación del ácido málico del vino en ácido láctico por vía fermentativa utilizando bacterias lácticas.

La FML en los vinos tintos favorece la estabilidad y mejora las características sensoriales: complejidad aromática mayor, menos astringencia.

Lo ideal es que la fermentación maloláctica se produzca inmediatamente a continuación de la alcohólica.

Trasiegos

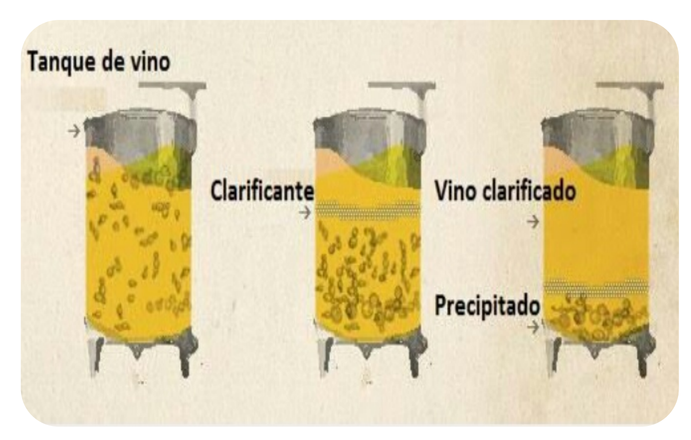
El trasiego es el traslado del vino de un depósito a otro o de una barrica a otra. Se realizan al menos dos trasiegos, uno normalmente tras la FML para separar el vino de los restos de lías de levaduras y bacterias, así como de partículas de las células de la uva y tartratos precipitados.

Posteriormente el vino se deja reposar dos o tres meses, periodo que suele coincidir con los meses fríos del invierno, para que continúe decantando las partículas que se encuentran en
suspensión y restos celulares y posteriormente se realiza otro trasiego y otra eliminación de lías antes de pasar el vino a barrica.

Clarificación

Aunque en la trasiega muchos elementos en suspensión son retirados del vino, otros más ligeros no llegan a decantar por si solos. Para ello se agrega al vino sustancias coloides de origen vegetal o animal.

Como gelatinas, arcillas o claras de huevo, que previamente habrán sido cuidadosamente separadas de la yema del huevo y ligeramente emulsionadas.
Éstas sustancias arrastran hacia el fondo impurezas en suspensión del vino.



Este paso en ocasiones va seguido de un filtrado, que consiste en pasar el vino por un elemento poroso para retirar las partículas en suspensión resistentes a la clarificación. Con esto se evitan posos en la botella.

Coupages y Mezclas

Estos procedimientos se realizan a criterio del enólogo, teniendo en cuenta las diferentes remesa, parcelas, variedades u otros criterios adecuados al tipo de vino que se desea obtener. Según el uso que se vaya a dar a este vino, se procede de dos formas diferentes.

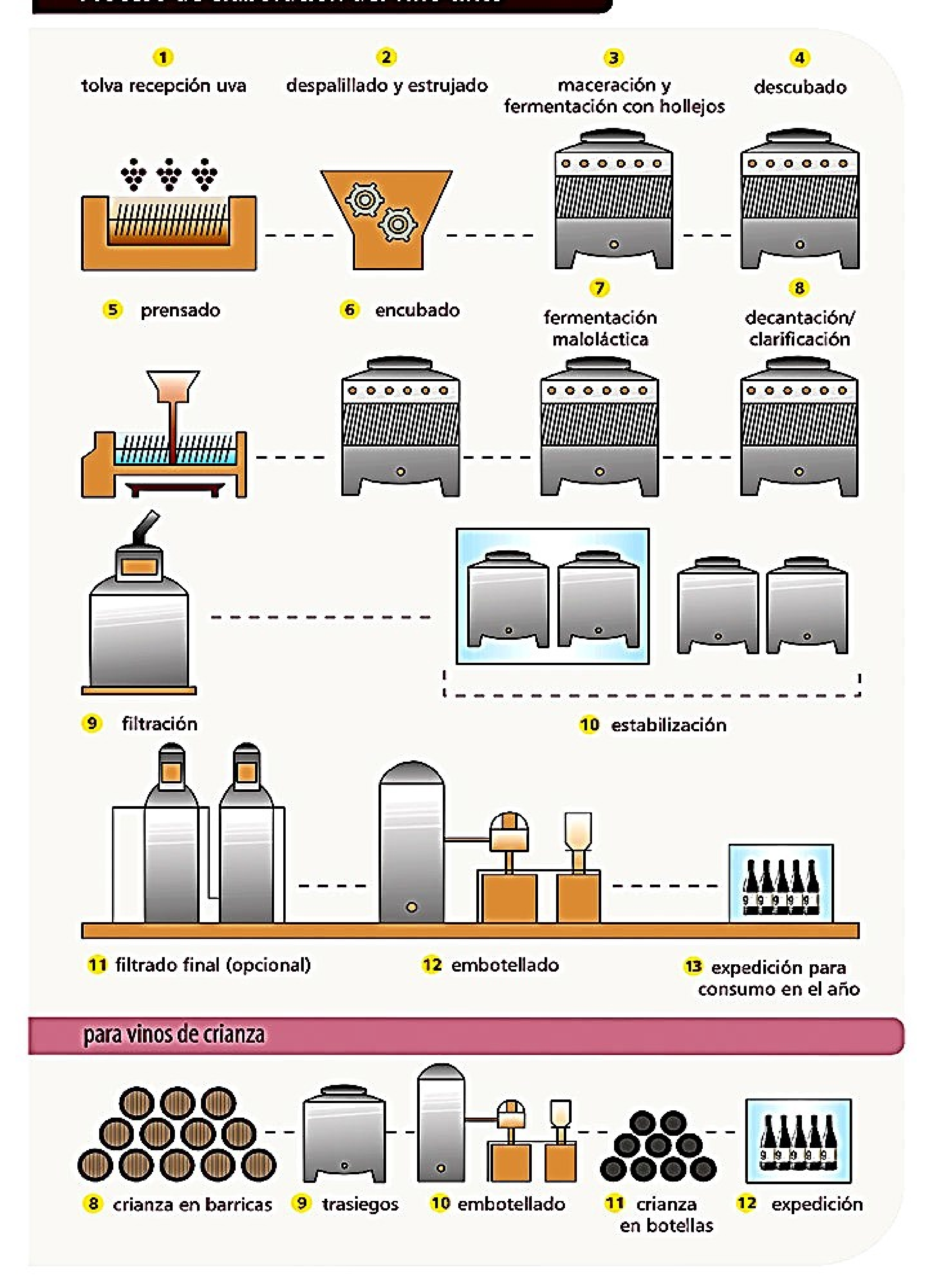
Sí se va a comercializar como tinto joven se le somete al tratamiento de clarificación y posteriormente se procede al filtrado (opcional) y estabilización por frío (opcional)antes de su embotellado.
Sí se va a guardar para crianza se coloca en barricas de roble, donde permanecerá un tiempo más o menos largo, según se vaya a destinar a crianza, reserva o gran reserva.

Durante esta etapa, sólo se realizan algunos trasiegos para eliminar los posos y unos rellenos de las botas (refresco) para que exista el mínimo contacto del vino con el aire y evitar así los fenómenos de oxidación.

Embotellado

Cuando el enólogo o el bodeguero consideren que el vino ha alcanzado su punto óptimo se procede al embotellado, donde continuará su evolución, según el tipo de producto que se desee elaborar.




Proceso de elaboración del vino tinto
1 tolva recepción uva
2 despalillado y estrujado
3 maceración y fermentación con hollejos
4 descubado
5 prensado
6 encubado
7 fermentación maloláctica
8 decantación/ clarificación
9 filtración
10 estabilización
11 filtrado final (opcional)
12 embotellado
13 expedición para consumo en el año
para vinos de crianza
8 crianza en barricas
9 trasiegos
10 embotellado
11 crianza en botellas
12 expedición

Diferencias Entre Vinos Blancos y Tintos

Las principales diferencias entre las elaboraciones en blanco y en tinto son las siguientes:

La uva: blancas para los vinos blancos y tintas para los tintos.

El despalillado: en el blanco es opcional y en los tintos si se despalilla.

Maceración: en blancos no se realiza en tintos se macera con los hollejos.

Fermentación alcohólica: en el vino blanco se realiza con el mosto limpio y los tintos con presencia de los hollejos.

Temperatura de fermentación: en los blancos ronda los 16ºc y los tintos alrededor de los 25ºc.

Fermentación maloláctica: en los blancos ocurre en algunos casos y en los tintos es habitual.

Temperatura de servicio: baja para los blancos y mas elevada en los tintos.



Crianza de los Vinos. Las Añadas

Crianza en Barrica

Para la crianza normalmente se utilizan uvas vendimiadas en el momento adecuado para obtener vinos recios, ásperos, agresivos al paladar y con color intenso y vivo.

En la barrica, los vinos terminan su decantación, evoluciona su color, reciben de la madera sus taninos, aromas y sabores complejos y, debido a la porosidad del roble, se realiza una lenta oxidación que le proporciona al vino estabilidad y redondez.

La tonelería ha hecho uso a lo largo de su historia de muchos tipos de maderas: castaño, cerezo, acacia, etcétera.

Actualmente, sin embargo, todos coinciden en señalar al roble como la madera más noble para la construcción de toneles.

El roble aporta sus características olfativas y gustativas particulares, marcados por distintas notas según el tipo de roble y el tostado, que va a participar en la exaltación de aromas del vino.

Suave o Ligero

Tono de tabla

Escasa aportación aromática

Medio

Degradación de polisacáridos produce aldehídos furánicos y otros

Pueden proporcionar compuestos muy aromáticos. Vainilla, café, etc.

Fuerte

Fenoles volátiles, Ahumados, clavo, etc.

Actualmente parece ser que el tueste medio es la mejor opción.

La variedad del roble junto con el tostado ya comentado, influye en el conjunto de características organolépticas del vino.

Tipos de Roble más Utilizados

Roble Americano: Proporciona colores más yodados, aromas de coco, piña colada, vainilla. Vinos más dulces, más grasos y más blandos. Poco tiempo para adquirir características aromáticas.

Roble Francés: Aporta colores mucho más vivos. Notas aromáticas de vainilla muy pura, ahumados, tostados y especiados.

Mayor respeto aromático a la variedad. Mayor carga tánica. Bastante tiempo para adquirir características aromáticas por menor cesión de compuestos aromáticos.

-La acción del roble nos va a permitir obtener vinos con:

-Estabilización del color del vino.
-Cambios en compuestos aromáticos
-Aparición de componentes volátiles nuevos.
-Mejora textura, suavizando la aspereza.
-Concentra los componentes.
-Cambios (aumento) en las sensaciones sápidas.
-Generalmente se utiliza la barrica bordelesa (225 l) o borgoñona (228 l).



Para una correcta crianza han de producirse las siguientes condiciones ambientales:

Temperatura relativamente constante

-Entre los 12 ºC y 16 ºC.
-Permite una lenta evolución.
-Favorece la oxigenación lenta.

Humedad adecuada (75 al 80 %)

-Reduce las mermas por evaporación.
-Impide la contracción de los corchos.

Crianza en Botella

Si en la fase de madera predominaba el ambiente ligeramente oxidativo, en esta fase el ambiente es totalmente reductor (fase reductora), en ausencia de oxígeno.

Las botellas se almacenan en botelleros oscuros en posición horizontal para que el vino esté en contacto con el corcho y éste cierre herméticamente la botella para evitar contaminaciones.

En las mejores condiciones de temperatura entre 12ºC – 15ºC y una humedad sobre el 70%, el vino termina de pulirse y elimina sus aristas.

Modificaciones del Color

En la botella varían los matices y la intensidad colorante del vino.

En los tintos aparecen tonos rubí y teja; y en los blancos, amarillos intensos, dorados y colores ámbar.

Modificaciones del Aroma

Se atenúan los aromas primarios (varietales) y secundarios (fermentativos), que se van integrando en el vino junto al olor procedente de la madera hasta hacerse prácticamente inapreciables. Aparece el bouquet característico de crianza.

Modificaciones del Gusto

El vino pierde aspereza, amargor, verdor y carácter herbáceo. Se disimulan sus aristas hasta volverse más aterciopelado, suave y redondo en boca.

Periodos de Crianza

Teniendo en cuenta el tipo de madera que se utiliza en la crianza, las características del vino se modificarán acordes a ésta.

Estos tiempos de crianza vienen indicados por los Consejos Reguladores de cada zona de producción.

Las Añadas

La añada hace referencia al año en que se vendimió la cosecha. Es una forma de orientarse a la hora de elegir un vino u otro, ya que por unas simples tablas, establecidas por cada Denominación de Origen, es posible saber cuál año fue mejor o peor en dicha D. O.

CRIANZA VINOS

DOCa RIOJA				
	TIPO VINO	ENVEJECIMIENTO	BARRICA	TIPO BARRICA
CRIANZA	TINTOS	MINIMO 24 MESES	MÍN 12 MESES	BARRICA BORDELESA. CAPACIDAD 225 LITROS
	ROSADOS Y BLANCOS	HASTA 24 MESES	MÍNIMO 6 MESES	
RESERVA	TINTOS	MÍNIMO 36 MESES	MÍNIMO 12 MESES	
	ROSADOS Y BLANCOS	MÍNIMO 24 MESES	MÍNIMO 6 MESES	
GRAN RESERVA	TINTOS	MÍNIMO 60 MESES	MÍNIMO 24 MESES	
	ROSADOS Y BLANCOS	MÍNIMO 48 MESES	MÍNIMO 6 MESES	
VINOS ESPAÑA				
	TIPO VINO	ENVEJECIMIENTO	BARRICA	TIPO BARRICA
CRIANZA	TINTOS	MINIMO 24 MESES	MÍN 6 MESES	CAPACIDAD MÁXIMA 330 LITROS
	ROSADOS Y BLANCOS	MÍNIMO 18 MESES	MÍNIMO 6 MESES	
RESERVA	TINTOS	MÍNIMO 36 MESES	MÍNIMO 12 MESES	
	ROSADOS Y BLANCOS	MÍNIMO 24 MESES	MÍNIMO 6 MESES	
GRAN RESERVA	TINTOS	MÍNIMO 60 MESES	MÍNIMO 18 MESES	
	ROSADOS Y BLANCOS	MÍNIMO 48 MESES	MÍNIMO 6 MESES	

Cada consejo regulador determina, en función de las características climáticas registradas en ese año, una ponderación de la añada, estableciendo una relación directa entre las cualidades de la añada y la relación de la calidad que presente el vino elaborado en ese año.

Esas ponderaciones van desde el deficiente hasta el excelente, pasando por regular, buena y muy buena.

Sin datos · Deficiente · Regular · Buena · Muy buena · Excelente

'00	'01	'02	'03	'04	'05	'06	'07	'08	'09	'10	'11	'12	'13	'14	'15	
MB	MB	B	B	MB	MB	E	MB	E	-	MB	-	MB	B	MB	MB	D.O. Alicante
MB	E	MB	MB	E	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	E	D.O. Arlanza
-	-	-	-	-	-	-	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	-	D.O. Arribes
MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	E	D.O. Bierzo
MB	MB	B	MB	E	MB	E	E	MB	E	E	MB	MB	B	-	-	D.O. Binissalem - Mallorca
MB	B	B	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	D.O. Bullas
MB	MB	B	MB	MB	E	B	MB	MB	MB	E	E	E	MB	MB	MB	D.O. Calatayud
E	E	B	MB	E	E	MB	MB	MB	E	E	B	MB	-	-	-	D.O. Calificada Priorato
B	E	B	B	E	E	MB	MB	MB	MB	E	E	MB	B	B	MB	D.O. Calificada Rioja
E	MB	B	B	B	E	B	MB	B	MB	MB	MB	B	B	B	-	D.O. Campo de Borja
MB	E	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	-	D.O. Catalunya
E	MB	MB	B	B	MB	E	E	E	MB	B	MB	MB	E	B	MB	D.O. Cava
MB	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	MB	E	E	MB	MB	E	E	D.O. Cigales
E	MB	B	B	MB	MB	MB	-	E	MB	B	-	-	-	B	-	D.O. Condado de Huelva
MB	MB	B	MB	MB	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	-	D.O. Empordà
MB	MB	-	B	B	B	R	-	-	-	-	-	B	-	-	-	D.O. Jerez-Xéres-Sherry y ...
MB	B	B	MB	E	MB	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	-	D.O. Jumilla
MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	E	B	E	-	D.O. La Mancha
-	MB	B	MB	MB	E	B	B	MB	B	B	B	B	B	B	-	D.O. Málaga, Sierras de Málaga y ...
B	B	B	MB	B	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	B	MB	MB	D.O. Manchuela
MB	MB	MB	E	E	E	E	MB	MB	-	-	MB	MB	MB	MB	-	D.O. Monterrei
-	-	MB	MB	E	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	-	-	-	-	D.O. Montsant
MB	E	MB	B	E	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	B	MB	MB	D.O. Navarra
MB	MB	B	MB	R	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	-	-	D.O. Penedés
E	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	MB	E	MB	MB	B	MB	D.O. Pla de Bages
E	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	-	D.O. Pla i Llevant
B	B	B	MB	E	E	E	E	B	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	D.O. Rías Baixas
E	-	MB	-	-	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	D.O. Ribeira Sacra
E	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	E	E	-	D.O. Ribeiro
MB	E	MB	MB	E	MB	B	MB	MB	E	E	E	MB	B	MB	E	D.O. Ribera del Duero
MB	MB	MB	B	B	MB	MB	MB	MB	-	MB	MB	-	MB	-	-	D.O. Ribera del Guadiana
-	-	-	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	-	D.O. Ribera del Júcar
B	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	E	B	B	-	-	D.O. Rueda
B	E	MB	MB	MB	E	E	E	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	D.O. Somontano
MB	MB	B	MB	B	MB	B	B	R	B	MB	B	MB	B	MB	B	D.O. Tacoronte - Acentejo
MB	MB	B	MB	B	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	-	D.O. Tarragona
E	E	B	MB	MB	B	MB	MB	B	E	MB	B	B	B	-	-	D.O. Terra Alta
MB	MB	B	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	E	E	D.O. Tierra de León
-	-	-	-	-	-	-	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	-	D.O. Tierra del Vino de Zamora
MB	E	MB	E	E	E	MB	MB	E	E	E	E	MB	MB	MB	MB	D.O. Toro
-	-	-	-	MB	B	MB	B	B	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	D.O. Txakolí de Álava
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	E	E	E	MB	E	-	D.O. Txakoli de Bizkaia
MB	MB	B	B	B	E	B	B	B	B	MB	MB	E	B	B	-	D.O. Txakolí de Getaria
-	-	-	-	-	B	E	E	MB	MB	B	MB	E	MB	MB	-	D.O. Uclés
MB	E	MB	B	B	E	E	MB	B	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	D.O. Utiel - Requena
E	B	E	B	B	MB	MB	-	MB	MB	B	MB	MB	MB	E	-	D.O. Valdeorras
MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	MB	E	E	MB	B	MB	-	D.O. Valdepeñas
E	MB	B	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	B	MB	MB	D.O. Valencia
MB	E	B	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	E	MB	B	B	E	-	D.O. Vinos de Madrid
E	MB	B	MB	MB	B	B	B	B	MB	MB	E	MB	MB	E	MB	D.O. Yecla
MB	E	MB	B	E	E	MB	E	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	D.O.P. Cariñena
E	MB	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	-	-	D.O.P. Montilla-Moriles

Vinos Generosos

Son los vinos secos, abocados o dulces producidos con variedades selectas de uvas, que, siguiendo normas tradicionales o particulares (incluyendo la adicción de alcohol vínico en determinadas fases de su elaboración y la de vinos dulces naturales), les dan características distintivas. La graduación alcohólica estará comprendida entre 14º y 23º, debiéndose la mayor parte de este contenido alcohólico a la fermentación del mosto inicial.

Estos tipos de vinos son tradicionales del sur de España. Bajo este epígrafe se incluyen los finos con D.O. de Jerez y de Montilla-Moriles, la manzanilla de Sanlúcar, los pálidos del Condado de Huelva.
La particularidad de estos vinos reside en su



fermentación, realizada bajo velo de flor la mayoría de las veces, y en su alta graduación alcohólica, ya sea naturalmente adquirida o por medio del encabezado con alcoholes vínicos.

Otra particularidad de algunos vinos generosos es su alto contenido en azúcares, como los vinos dulces elaborados con uva Pedro Ximénez o Moscatel.

Crianza Bajo Velo de Flor

Crianza Biológica

El velo o flor es una capa de levadura viva del tipo Saccharomyces, que se forma en la superficie del vino dentro del barril, que recubre el vino de forma natural, protegiéndolo de la oxidación.

Para que se desarrolle el velo, es importante que los vinos alcancen los 15º.

Esta cambiará las características organolépticas de unos vinos simples, sin atributos, a vinos con aromas almendrados, punzante, ligeros, cálidos, salinos y con baja acidez.

Es la crianza típica de los Finos, Manzanillas o Condado pálido, siendo el promedio mínimo de crianza de tres años.



Elaboración de Vinos Generosos

La Materia Prima

Son uvas blancas las que se utilizan para la elaboración de estos vinos, y son las siguientes:

-Palomino fino y Jerez (Jerez-Manzanilla).
-Pedro Ximénez (Montilla-Moriles).
-Zalema y Garrido Fino (Condado de Huelva).
-Verdejo (Rueda).

El proceso de elaboración hasta la fermentación es un proceso análogo al de la obtención de cualquier vino blanco.

Una vez obtenido este vino, que tiene un contenido alcohólico en torno a 10.5º - 12º, se clasifica y se elige a qué tipo de vino vamos a encaminar la elaboración.

Si se cumplen unas condiciones mínimas de "finura", y después de separar las lías o sedimentos formados en el depósito de fermentación, el vino se encabeza (se le añade alcohol vínico) a 15-15.5º, si no se destina a otros vinos de menor calidad.

Encabezado

El encabezado se realiza para eliminar con esta adición de alcohol (recordemos que ejerce un efecto antiséptico) a todo microorganismo presente en el mosto que pueda interferir la actuación de las levaduras de flor.

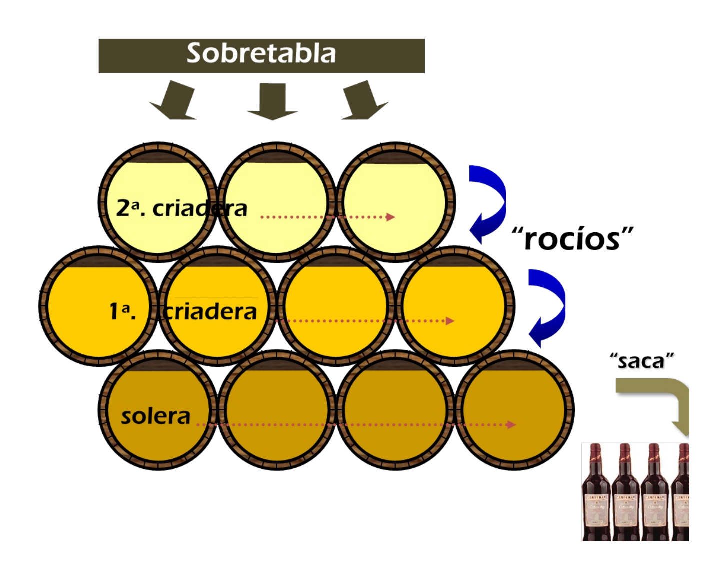
Las levaduras necesitan el alcohol y aire para actuar, por lo que las botas se llenan solo en sus 5/6 partes, quedando una cámara de aire que permitirá la formación de velo o flor.

Encabezados los vinos, pasan la sistema de criaderas o sobretablas. Las botas se alinean en hileras de tres o cuatro alturas, cada una de las cuales constituye una escala.

Fase de Sobretablas

Consiste, en esencia, en un almacenado de botas dividido en escalas, cada una de las cuales está formada por un número aproximado igual de botas.

La primera de estas escalas es la solera, llamada así por su cercanía al suelo, que contiene el vino más añejo, siguiéndole por orden de antigüedad la primera criadera, la segunda criadera, etcétera.
Cada año se saca de la solera una pequeña proporción para embotellar, que se repone con la misma cantidad de la escala inmediatamente superior, denominada "primera criadera" y que contiene un vino algo más joven.

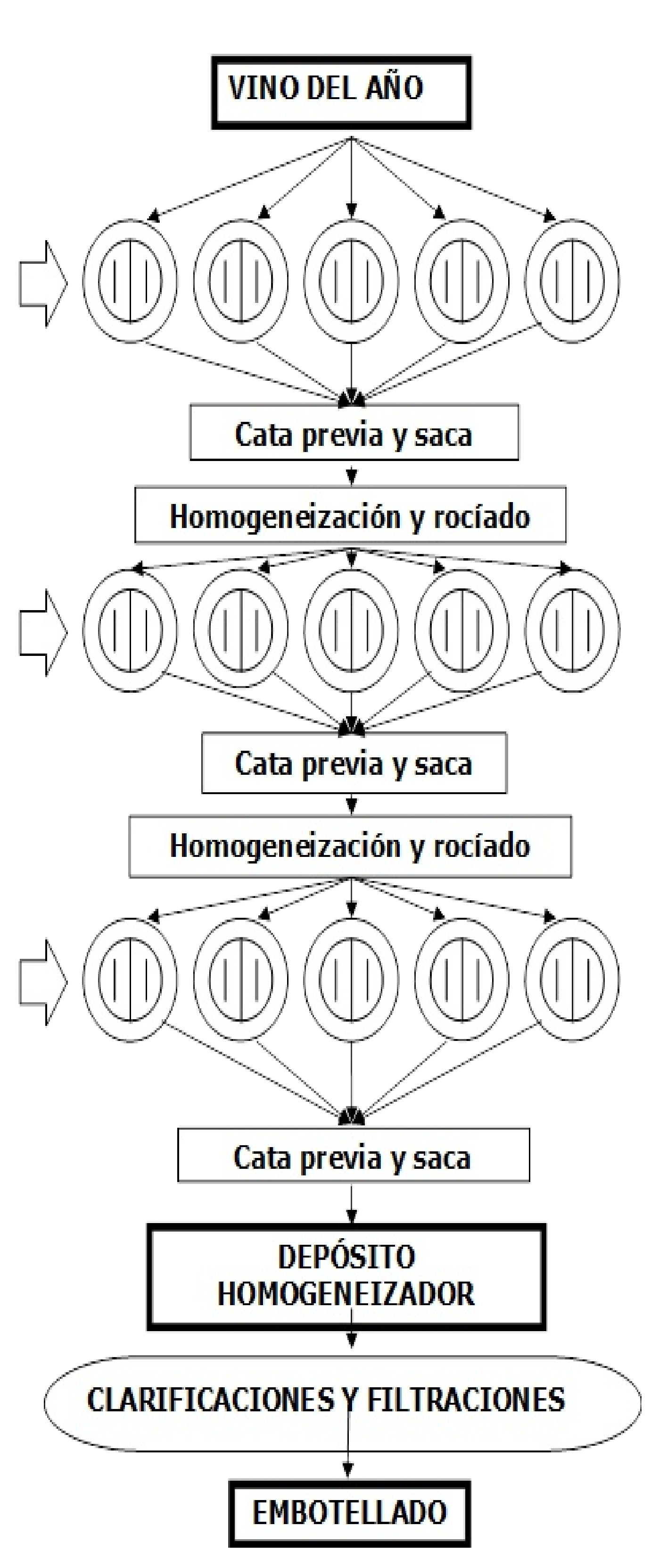


La primera criadera se repone con la misma cantidad de la "segunda criadera", que a su vez contiene un vino aún más joven; y así sucesivamente hasta llegar a la última criadera, que se repone con una cantidad del vino sobre tablas vendimiado en la última cosecha.

Vino Fino

Se obtiene a partir de un vino fermentado de aproximadamente unos 12º, el cual es encabezado hasta los 15º para permitir la aparición del velo o flor, y sometido a crianza biológica mediante el sistema de criaderas y solera durante un periodo mínimo de dos años.

El grado alcohólico mínimo exigido para este tipo de vino es de 15% vol.



Manzanilla

Producida en Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santamaría, de elaboración igual que la del fino, variando sólo por las cualidades que el clima especial, por la cercanía del mar y la desembocadura del río Guadalquivir, aporta a estos vinos.

Su grado alcohólico oficial está situado entre 15º y 19º, aunque también puede lograrse entre 12,5º y 13,5º.

Los tipos de Manzanilla son: Fina (4 años), Olorosa (5 a 7 años), Vieja (7 a 8 años), y Pasada (más de 8 años).

Vino Amontillado

Se obtiene a partir del vino «Fino» encabezado hasta 17% vol (casi) completando la bota, desapareciendo el velo, con una crianza mínima de cinco años, seguidos de al menos tres años con crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y solera o de añadas.

El grado alcohólico puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino.

En todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

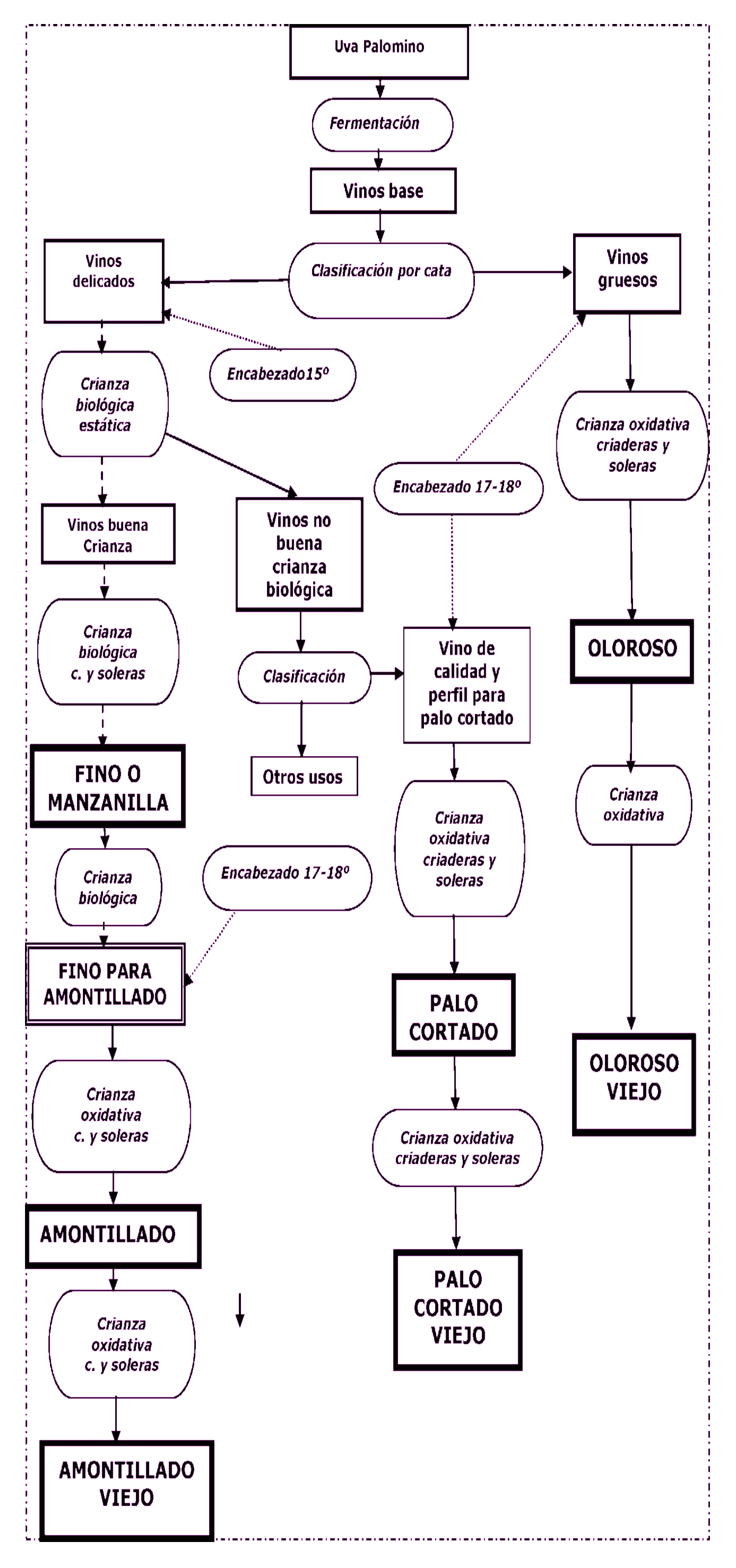
Vino Oloroso

Se obtiene a partir de un vino blanco, que ha sido encabezado con alcohol vínico y sometido a envejecimiento durante al menos dos años, con crianza predominantemente oxidativa, por el sistema de criaderas y solera o de añadas.

El grado alcohólico a puede ajustarse mediante encabezado, dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

Dulces

Generalmente, las variedades usadas son la Pedro Ximénez y la Moscatel, que, previamente a la vinificación, son sometidas a un proceso de soleo, esto es, las uvas, una vez vendimiadas, son dispuestas a la acción del sol hasta conseguir un elevado índice de pasificación.



El resultado son mostos muy ricos en azúcares y de escaso contenido líquido que se fermentan parcialmente, deteniendo la fermentación con la adición de alcohol vínico para conseguir un vino con importante carga alcohólica y muy dulce.

Los vinos dulces tienen una graduación que varía entre los 15º y 22º grados de alcohol.

Los Vinos Espumosos

Los vinos espumosos son los que, según su tipo, contienen una cantidad determinada de anhídrido carbónico en la botella, ya sea naturalmente adquirido o de procedencia artificial.

Básicamente se elaboran a partir de:

Vino Base. Se parte de un vino pálido, limpio y afrutado que no sobrepasa los 11 grados.

Segunda Fermentación. La primera es la clásica que transforma el mosto en vino. Al vino base se añade una mezcla de azúcar y levaduras (licor de tiraje) que hace posible una segunda fermentación dentro de la botella durante la cual se desprenderá el gas carbónico tan característico de los espumosos.

CAVA

El cava es un vino producido en España. Se caracteriza por un sistema de elaboración por (el método tradicional o champanoise) más que por una zona geográfica determinada.

Su producción principal se encuentra en Cataluña, en la localidad de Sant Sadurní d'Anoia, también se elabora en otras zonas de España (La Rioja, Navarra, Extremadura, Valencia, Aragón y Burgos), todos ellos con D.O. Cava

Elaboración

Se inicia con una selección de vinos de las variedades Macabeo, Xarel-lo, Parellada o Chardonnay. Cada tipo de uva imprimirá unas características específicas al producto final.

Los vinos fermentan por separado, para posteriormente hacer un coupage que componga el vino base.

También se utilizan la Subirat o Malvasía Riojana En Tintas: La Garnacha y la Monastrell. Y para la elaboración de los cavas rosados están autorizadas la Pinot Noir y la Trepat.

Tiraje

Con el vino base se comienza el embotellado, añadiéndole antes un licor de tiraje, que consiste en una mezcla de levaduras ,azúcar y vino.

Una vez embotellado, (se cierra la botella con tapón metálico) con el vino base y el licor de tiraje, se produce una segunda fermentación en la botella, que se realiza en una fase llamada rima.

La fase de rima consiste en colocar las botellas en unas estructuras llamadas pupitres, donde el bodeguero las irá moviendo poco a poco en el transcurso de los días.

Removido o Remuage

Consiste en desplazar los sedimentos (restos de levaduras) causados por la segunda fermentación, hasta el cuello de la botella.

El removido puede realizarse de forma manual (pupitres) o mecánicas (giropalets).

Se realiza un movimiento sucesivo (1/8 de vuelta cada día), de giro, vibración e inclinación hasta conseguir llevar la levadura o sedimento hasta el cuello de la botella, de manera que en 2 o 3 semanas conseguiremos que el sedimento baje hasta el cuello de la botella y pueda ser extraído fácilmente en la posterior fase de deguelle.

Deguelle

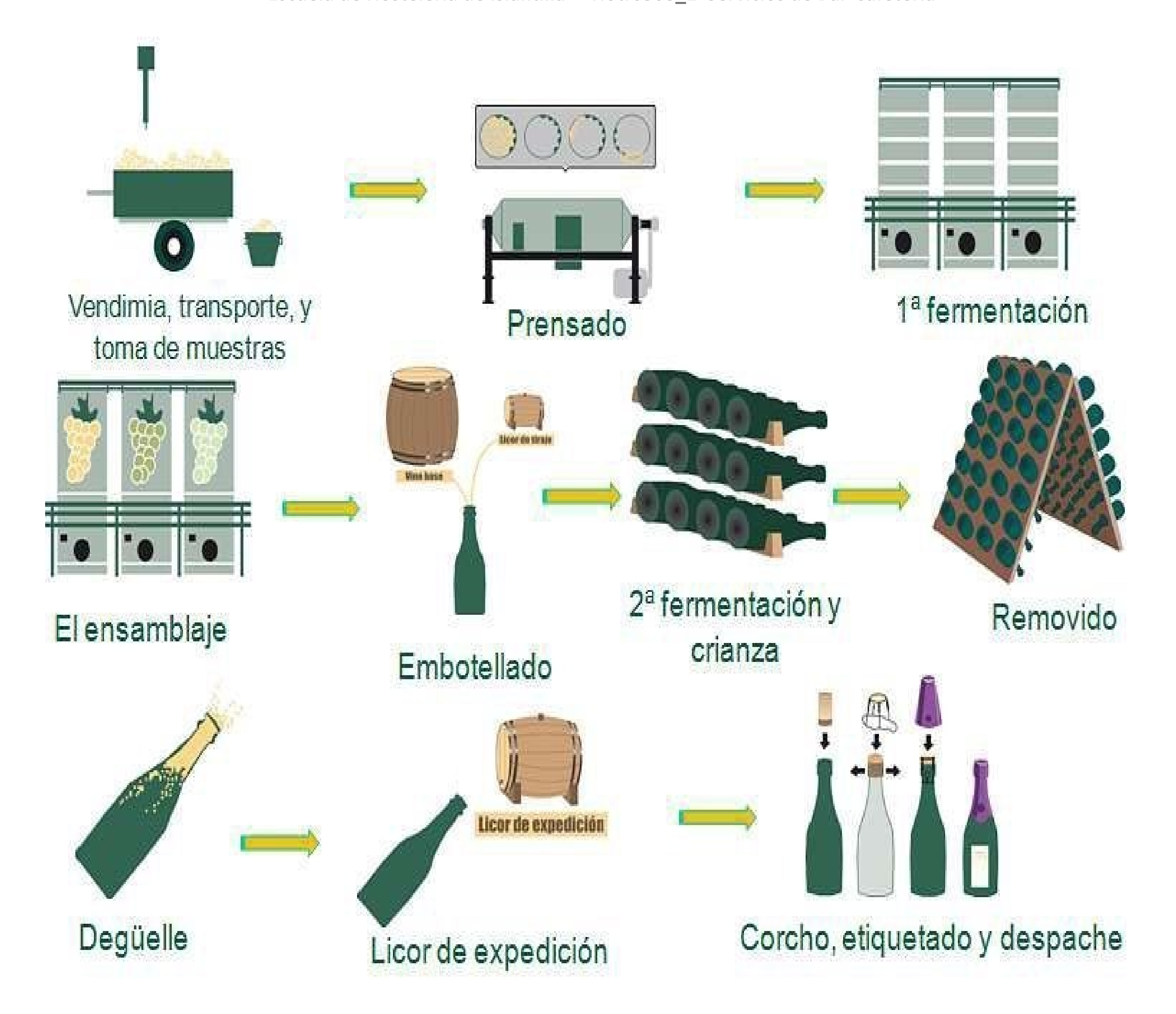
Transcurridos nueve meses desde el llenado y concluida la segunda fermentación en botella, se procede a la operación de degüelle.



En esta etapa se introduce el cuello de la botella en una solución de agua y anticongelante, consiguiendo que los residuos acumulados en el cuello de la botella se congelen.

Seguidamente se abre la botella, el tapón de hielo sale por la presión, quedando limpio y sin apenas perdida de presión.

Esta operación se realiza manual o mecánicamente.



Expedición y Taponado

Una vez realizado el degüelle, se añade el licor de expedición.

El licor de expedición puede estar formado de azúcares, vinos base y en función del cavista, de distintos destilados vínicos (vinos añejados en barricas, etc.) que aportan al Cava un bouquet particular.

En todo caso, en cada bodega, será el enólogo el que decidirá la fórmula más adecuada que permita diferenciar su estilo de los demás.

Una vez introducido el licor de expedición, se tapa la botella con el corcho definitivo, se añade el bozal, se viste con cápsula, etiquetas y el sello de control para su expedición final.

Tipos de Cava

En función de los gramos azúcar añadido por litro al final del proceso de elaboración, los Cavas se clasifican en:

Brut Nature	Hasta 3 g/L (y sin adición de azúcar)
Extra Brut	Hasta 6 g/L
Brut	Hasta 12 g/L
Extra Seco	Entre 12 y 17 g/L
Seco	Entre 17 y 32 g/L
Semi-seco	Entre 32 y 50 g/L
Dulce	Más de 50 g/L

Según el tiempo de crianza

La duración del proceso de elaboración del "CAVA", que comprende, desde el momento del tirage hasta el degüelle, es como mínimo de 9 meses.

Desde el Tiraje hasta el deguelle

Cava : a partir de 9 meses de crianza

Cava Reserva: a partir de 15 meses de crianza.
Aquel cuya crianza, desde el tiraje hasta el degüelle no es inferior a 15 meses.

Cava Gran Reserva: a partir de 30 meses de crianza. Aquel cuya crianza, desde el tiraje hasta el degüelle, no es inferior a 30 meses

Champagne

Champagne son vinos producidos exclusivamente de uvas cultivadas, vendimiadas y elaboradas como vino en la región de Champagne, zona delimitada de Francia.

Las uvas utilizadas para elaborar vinos de Champagne poseen unas características únicas que no se encuentran en ningún otro lugar del mundo, dada su particular geografía, terreno y clima propios de la región delimitada Champagne.

Los vinos de Champagne se elaboran a través de fermentación natural en la botella, de acuerdo a estrictos criterios definidos por el marco regulador Champagne, que contemplan todos los aspectos de la elaboración de vino.

Reglas Principales

Un proceso natural de elaboración del vino conocido como "Método Champanoise". 3 uvas únicamente autorizadas: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Rendimiento y peso controlado por hectárea. Extracción de jugo limitada estrictamente a 102 litros de mosto por cada 160 kgs. de uva.

Porcentaje mínimo requerido de nivel de alcohol por volumen. Almacenes y áreas de elaboración exclusivamente dedicadas al Champagne.

Un periodo mínimo de 15 meses de almacenamiento para las botellas antes de comercializarlas.

Otros Espumosos

Vinos de Aguja

Vino espumoso que, por las prácticas especiales de su elaboración, conserva al ser embotellado parte del anhídrido carbónico de la fermentación de azúcares propios o añadidos, que al ser abierta la botella se desprende lentamente en burbujas sin que llegue a formar espuma.

Ha de tener una graduación alcohólica mínima de 9 grados Se caracteriza por un ligero desprendimiento de carbónico o ligero burbujeo, siendo este anhídrido carbónico de origen endógeno. Estos vinos se consumen en el año.

Granvas

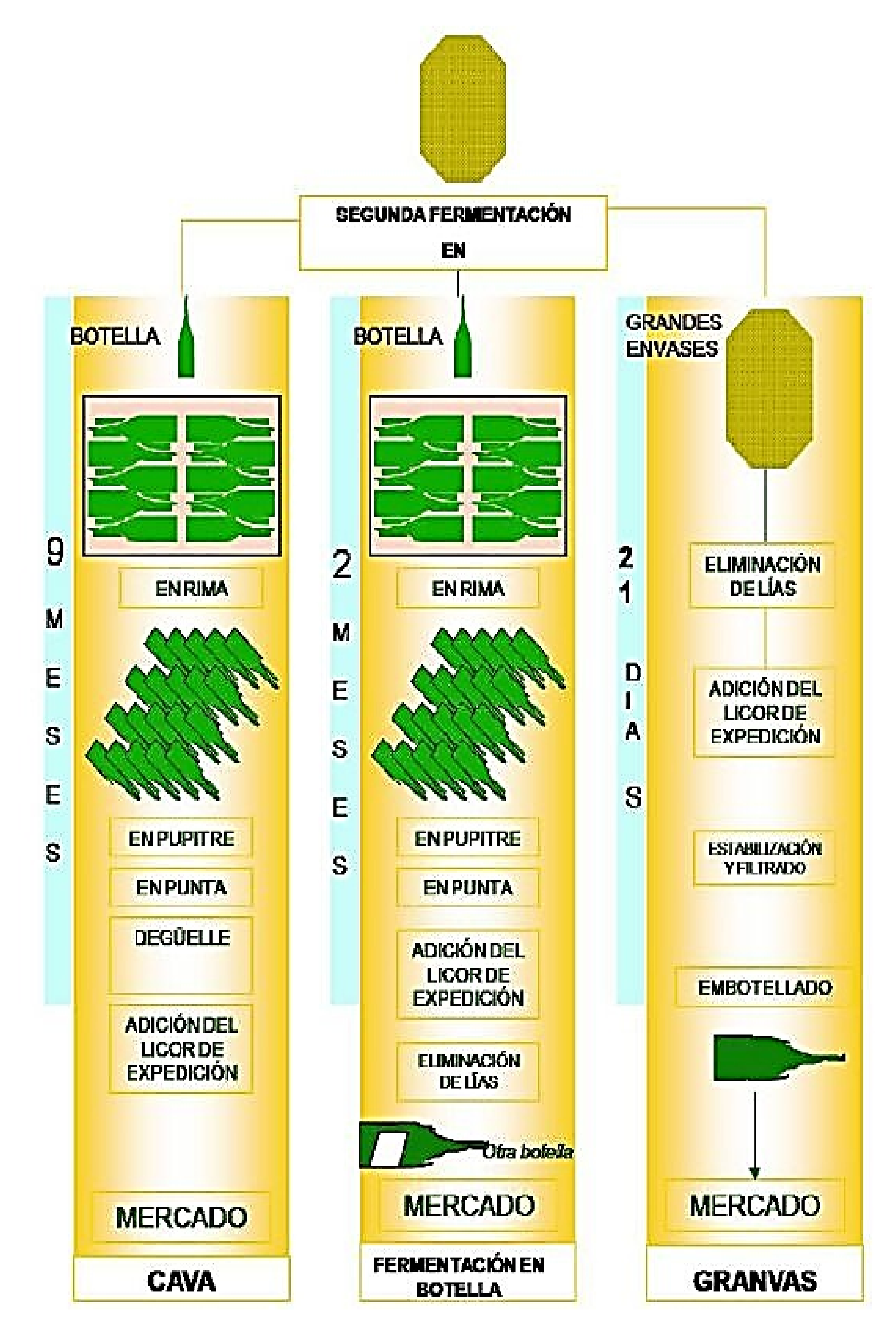
Vino espumoso cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético.

El vino se deposita en un tanque de acero inoxidable de gran capacidad (de 25.000 y 50.000 Litros), de manera hermética, donde se mantiene una temperatura controlada (20ºC) de 12 a 16 horas aproximadamente.



Posteriormente se pasa a otro tanque donde se le añade azúcar y levaduras para hacer el proceso de fermentación que dura de 10 a 15 días.

Se traslada el vino ya fermentado a otro tanque y se clarifica en frio. Para elaborar espumantes con este método solo se necesitan 21 días en total.


ESQUEMA DE ELABORACIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS
SEGUNDA FERMENTACIÓN EN
BOTELLA
9 MESES
EN RIMA
EN PUPITRE
EN PUNTA
DEGÜELLE
ADICIÓN DEL LICOR DE EXPEDICIÓN
MERCADO
CAVA
BOTELLA
2 MESES
EN RIMA
EN PUPITRE
EN PUNTA
ADICIÓN DEL LICOR DE EXPEDICIÓN
ELIMINACIÓN DE LÍAS
Otra botella
MERCADO
FERMENTACIÓN EN BOTELLA
GRANDES ENVASES
21 DIAS
ELIMINACIÓN DE LÍAS
ADICIÓN DEL LICOR DE EXPEDICIÓN
ESTABILIZACIÓN Y FILTRADO
EMBOTELLADO
MERCADO
GRANVAS

Zonas vinícola de España y el Extranjero

España

La vid cuenta en España con una gran variedad de climas y suelos, no sólo en la Península, sino también en los dos archipiélagos, Canarias y Baleares. Esto ha generado una gama extensa de vinos, cada uno con su particularidad y personalidad diferente.

En España tenemos 69 Denominaciones de Origen para el vino.

La reglamentación de cada Denominación establece el tipo de cepas que pueden cultivarse, las labores de poda, los máximos de producción, los procesos de elaboración y producción, envejecimiento y crianza, etcétera.

Una vez integrados en el conjunto europeo, los vinos que se producen en estas denominaciones han pasado a denominarse V.C.P.R.D. (vinos de calidad producidos en región determinada).

V.C.P.R.D. es un término de la reglamentación comunitaria que engloba los cuatro niveles del sistema de protección del origen y la calidad de los vinos españoles (Vinos de Calidad con Indicación Geográfica, Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada y Vinos de Pago).

La Reglamentación Comunitaria

Vinos de mesa y vinos de mesa con derecho a la denominación vino de la tierra.

V.C.P.R.D.: vinos de calidad producidos en región determinada.

V.L.C.R.D.: vinos de licor de calidad producidos en región determinada.

V.E.C.P.R.D.: vinos espumosos de calidad producidos en región determinada.

V.A.C.P.R.D.: vinos de aguja de calidad producidos en región determina.

V.C.: vinos de calidad con indicación geográfica.

D.O.: vinos con denominación de origen.

D.O.C.: vinos con denominación de origen calificada.

V.P.: vinos de pago.

Zonas Vinicolas de España

Prácticamente en toda España existen características fundamentales para la viticultura. La gran variedad de climas, así como las grandes extensiones dedicadas al cultivo de la vid, hacen de nuestro país un verdadero paraíso del vino.

Esto permite una gran diversidad de variedades de uva, productores pequeños que sacan al mercado vinos exclusivos o de autor o grandes bodegueros que exportan millones de litros a todo el mundo.

Las principales zonas vinícolas de España son Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Levante, Galicia y La Rioja, entre otras zonas de calidad hoy en día reconocidas.

Zonas Vinícolas del Extranjero

Hoy en día las zonas más conocidas del mundo, sin hacer mención del continente europeo, las podemos encontrar en Sudamérica, con viñedos en Chile y Argentina, los vinos californianos en EE.UU, Sudáfrica y Australia, etc.

En el caso de Europa, destacan Francia, Italia, Portugal, Alemania.

La comunidad europea indica qué países se encuentran en las distintas zonas de producción que se divide en cinco zonas.

Esta división determina las practicas enológicas que se pueden realizar y los limites de las mismas, además de marcar los limites de los grados alcohólicos mínimos exigidos.

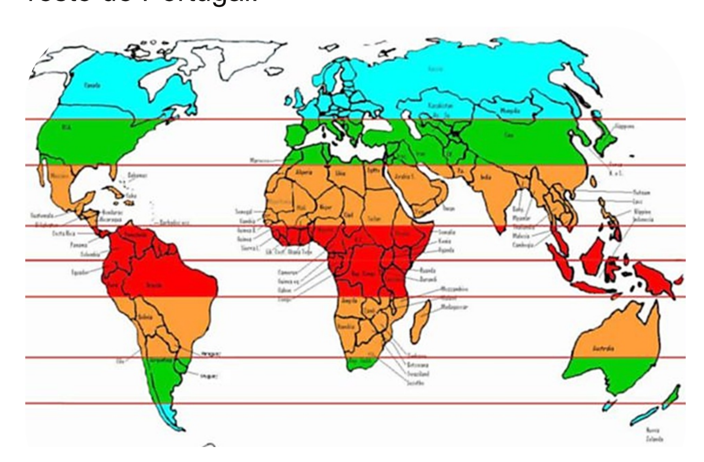
Zona A: Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Holanda, Reino Unido, Dinamarca, Irlanda y Suecia.

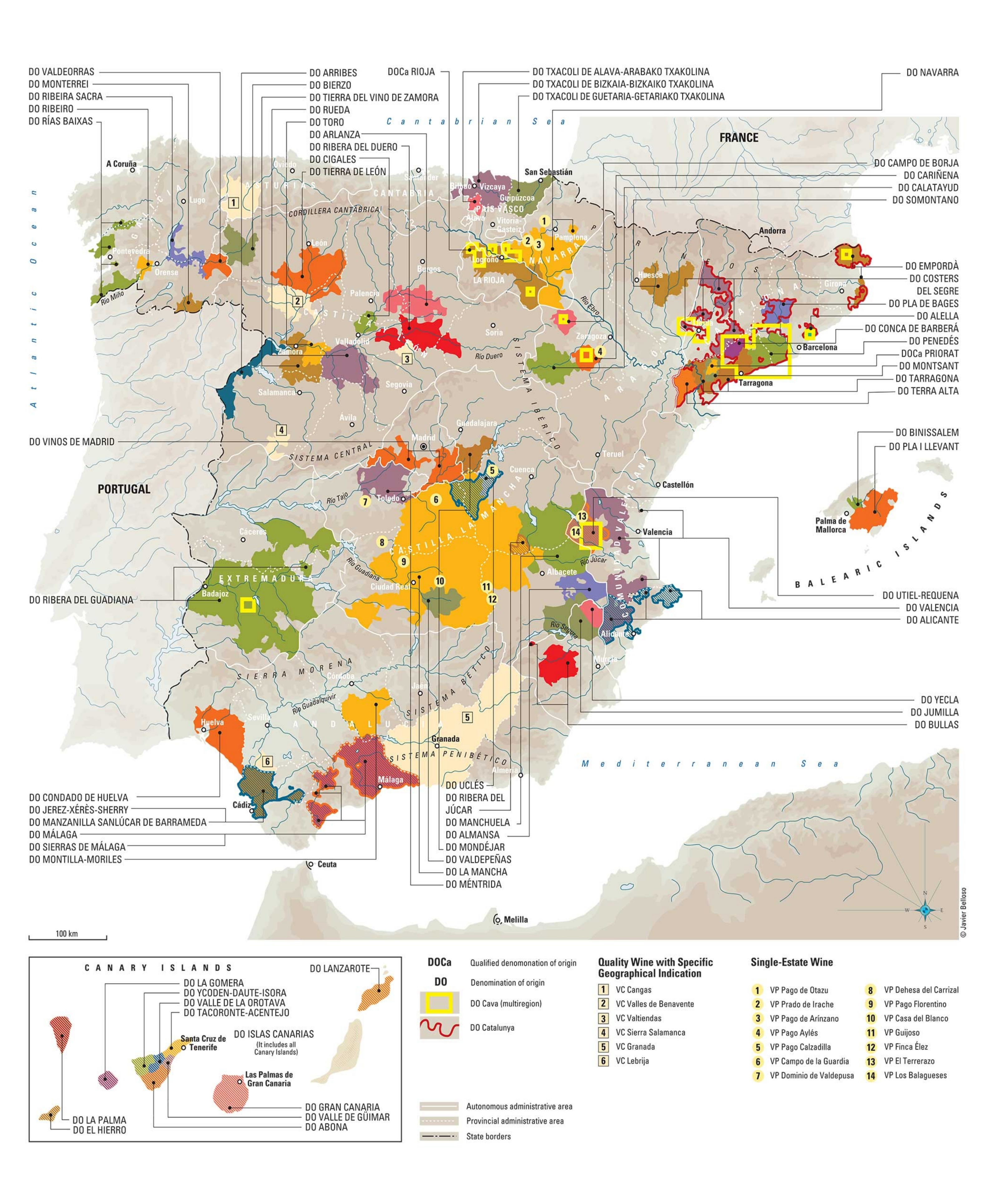
Zona B: Baden en Alemania, norte de Francia y Austria.

Zona C1: centro de Francia, norte de Italia y centro-norte de Portugal.

Zona C2: sur de Francia, centro de Italia.

Zona C3: Grecia, sur de Francia, sur de Italia y el resto de Portugal.





DO VALDEORRAS
DO MONTERREI
DO RIBEIRA SACRA
DO RIBEIRO
DO RÍAS BAIXAS
DO ARRIBES
DO BIERZO
DO TIERRA DEL VINO DE ZAMORA
DO RUEDA
DO TORO
DO ARLANZA
DO RIBERA DEL DUERO
DO CIGALES
DO TIERRA DE LEÓN
DOCa RIOJA
DO TXACOLI DE ALAVA-ARABAKO TXAKOLINA
DO TXACOLI DE BIZKAIA-BIZKAIKO TXAKOLINA
DO TXACOLI DE GUETARIA-GETARIAKO TXAKOLINA
DO NAVARRA
DO CAMPO DE BORJA
DO CARIÑENA
DO CALATAYUD
DO SOMONTANO
DO EMPORDÀ
DO COSTERS DEL SEGRE
DO PLA DE BAGES
DO ALELLA
DO CONCA DE BARBERÁ
DO PENEDÉS
DOCa PRIORAT
DO MONTSANT
DO TARRAGONA
DO TERRA ALTA
DO BINISSALEM
DO PLA I LLEVANT
DO VINOS DE MADRID
DO UTIEL-REQUENA
DO VALENCIA
DO ALICANTE
DO RIBERA DEL GUADIANA
DO YECLA
DO JUMILLA
DO BULLAS
DO CONDADO DE HUELVA
DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
DO MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA
DO MÁLAGA
DO SIERRAS DE MÁLAGA
DO MONTILLA-MORILES
DO UCLÉS
DO RIBERA DEL JÚCAR
DO MANCHUELA
DO ALMANSA
DO MONDÉJAR
DO VALDEPEÑAS
DO LA MANCHA
DO MÉNTRIDA
Cantabrian Sea
Atlantic Ocean
Mediterranean Sea
FRANCE
PORTUGAL
Andorra
BALEARIC ISLANDS
A Coruña
Lugo
Oviedo
Santander
Bilbao
San Sebastián
Vizcaya
Guipúzcoa
PAÍS VASCO
Álava
Vitoria-Gasteiz
Pamplona
NAVARRA
Logroño
LA RIOJA
Pontevedra
Orense
Río Miño
GALICIA
ASTURIAS
CANTABRIA
CORDILLERA CANTÁBRICA
León
Burgos
Palencia
CASTILLA Y LEÓN
Zamora
Valladolid
Soria
Río Duero
Salamanca
Segovia
Ávila
Huesca
Zaragoza
Río Ebro
ARAGÓN
SISTEMA IBÉRICO
Girona
Barcelona
Tarragona
CATALUÑA
Teruel
Castellón
Valencia
COMUNIDAD VALENCIANA
Río Júcar
Palma de Mallorca
Madrid
Guadalajara
SISTEMA CENTRAL
Cuenca
Toledo
Río Tajo
CASTILLA-LA MANCHA
Cáceres
EXTREMADURA
Badajoz
Río Guadiana
Ciudad Real
Albacete
Alicante
Río Segura
Murcia
SIERRA MORENA
Córdoba
Jaén
SISTEMA BÉTICO
Río Guadalquivir
Huelva
Sevilla
ANDALUCÍA
Granada
SISTEMA PENIBÉTICO
Almería
Málaga
Cádiz
Ceuta
Melilla
100 km
© Javier Belloso
CANARY ISLANDS
DO LANZAROTE
DO LA GOMERA
DO YCODEN-DAUTE-ISORA
DO VALLE DE LA OROTAVA
DO TACORONTE-ACENTEJO
Santa Cruz de Tenerife
DO ISLAS CANARIAS (It includes all Canary Islands)
Las Palmas de Gran Canaria
DO GRAN CANARIA
DO VALLE DE GÜIMAR
DO ABONA
DO LA PALMA
DO EL HIERRO
DOCa Qualified denomenation of origin
DO Denomination of origin
DO Cava (multiregion)
DO Catalunya
Autonomous administrative area
Provincial administrative area
State borders
Quality Wine with Specific Geographical Indication
1 VC Cangas
2 VC Valles de Benavente
3 VC Valtiendas
4 VC Sierra Salamanca
5 VC Granada
6 VC Lebrija
Single-Estate Wine
1 VP Pago de Otazu
2 VP Prado de Irache
3 VP Pago de Arínzano
4 VP Pago Aylés
5 VP Pago Calzadilla
6 VP Campo de la Guardia
7 VP Dominio de Valdepusa
8 VP Dehesa del Carrizal
9 VP Pago Florentino
10 VP Casa del Blanco
11 VP Guijoso
12 VP Finca Élez
13 VP El Terrerazo
14 VP Los Balagueses

Las vastas posibilidades que el viñedo español ofrece, con tantos tipos diferentes de climas, variedades y vinificaciones, determinan la necesidad de una reglamentación de los vinos con el fin de poder regularlos y protegerlos surgen las DO.

Consiste en un nombre con una posición geográfica concreta y localizada, que nacen con el propósito de velar por la calidad de los vinos producidos y elaborados en una zona determinada y de protegerlos ante posibles fraudes, así como de servir de referencia de calidad que los posicione frente a la competencia.

Los productos alimenticios pueden recibir legalmente denominaciones genéricas, específicas o de origen.

Las DO se regulan mediante los consejos reguladores, encargados de orientar y controlar los procesos de producción y elaboración, así como de testar la calidad final de los productos que amparan.

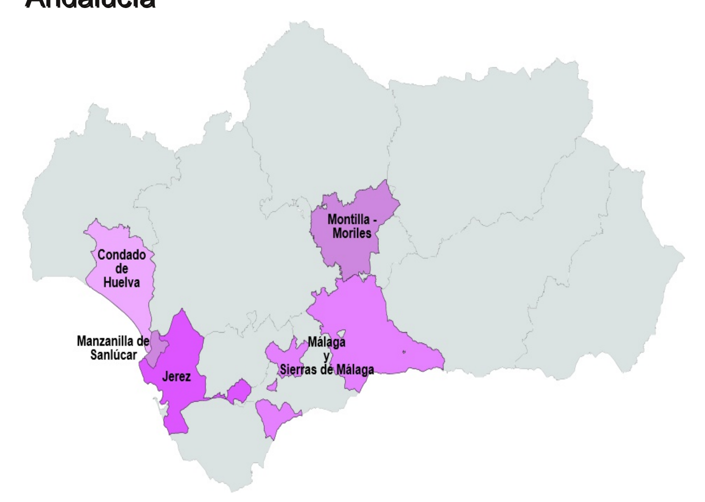
Para que un vino sea amparado dentro de un consejo regulador de la denominación de origen, debe haber sido producido y elaborado en la zona de producción delimitada por esa denominación.

Además, cada DO tiene una reglamentación estricta acerca del cultivo, elaboración y crianza de sus vinos, así como del tipo de cepas que se pueden utilizar.

El Instituto Nacional de Denominación de Origen (INDO) depende directamente del Ministerio del Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, cuya finalidad es velar por la producción de las distintas DO y vigilar las actuaciones de los distintos consejos reguladores evitando el fraude o empleo indebido.

Principales D.O. españolas divididas por Comunidades Autonomas.

Andalucía



En Andalucía las DO son para Jerez – Xérés -Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, el Condado de Huelva, Málaga y Sierras de Málaga, Montilla-Moriles.

Con el **Jerez - Xérés - Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda**, nombre extenso donde los haya, el consejo regulador de la denominación de origen pretende evitar la utilización fraudulenta por parte de otros vinos del nombre jerezano en diferentes idiomas. Jerez de la Frontera.

El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda son sus principales poblaciones. La principal variedad de uva es la blanca palomino, aunque también se encuentran la Pedro Ximénez y la moscatel.

Su producción característica es la elaboración de vinos generosos (finos, manzanillas, amontillados, oloroso y dulces a partir de las variedades Pedro Ximénez y moscatel).

En la provincia de Huelva se encuentra la **DO Condado de Huelva**. La producción destaca principalmente por la elaboración de vinos generosos (Condado Pálido y Condado Viejo).

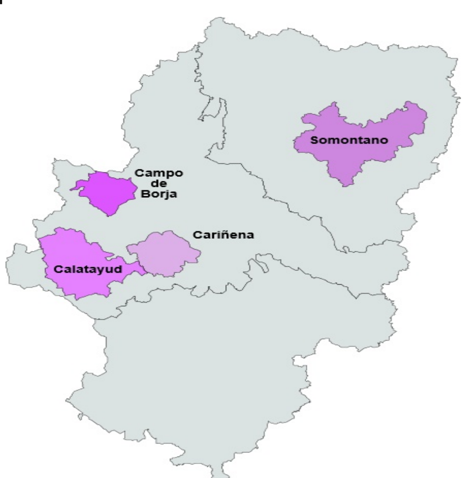
La variedad principal es la zalema, que comparte territorio con la palomino, listán y Pedro Ximénez entre otras; todas ellas variedades blancas.

La denominación **Málaga y Sierras de Málaga** ampara todos los vinos cuyas uvas se recogen, elaboran y envejecen en el término municipal del mismo nombre.

Málaga y Sierras de Málaga son distintas ubicaciones que comparten normativa. Las principales uvas son la Pedro Ximénez y la moscatel.

El **Montilla-Moriles** se extiende por el sur de la provincia cordobesa. Profusa en elaboración de vinos generosos y dulces, aunque también en vinos jóvenes, a partir de las variedades airén, moscatel y Pedro Ximénez, entre otras.

Aragón



Existen cuatro DO: Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano.

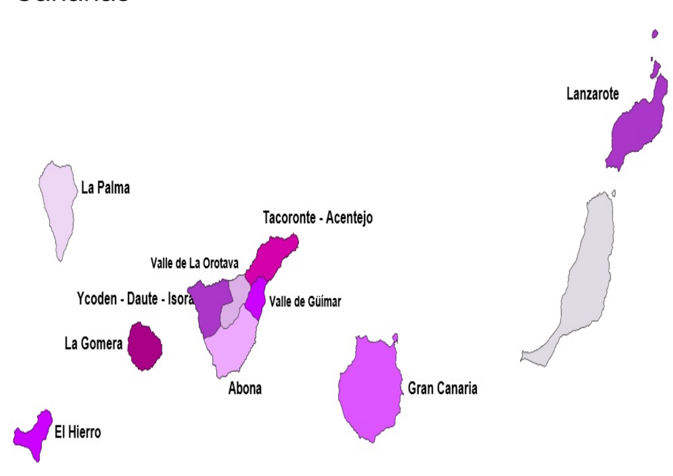
En el suroccidente zaragozano se emplaza **Calatayud**, amplia mancha vitivinícola de suelos viejos y pobres, donde la uva predominante es la tinta garnacha y la blanca macabeo.

La **DO Campo de Borja** se ubica al Oeste de Zaragoza y al norte de Cariñena. Esta comarca tiene unas rigurosas condiciones climáticas. La garnacha es su variedad más interesante.

Al sur de la provincia de Zaragoza se sitúa la clásica **DO Cariñena**, cuyos vinos a base de garnacha son lo más representativo de una zona con rancio abolengo en viticultura.

En el centro oscense se enmarca la DO **Somontano**, donde variedades autóctonas y foráneas conviven en uno de los panoramas vitivinícolas más alentadores del panorama español.

Canarias



En Canarias existen 11 DO: Abona, El Hierro, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Monte Lentiscal, Lanzarote, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar, Valle de la Orotava e Ycodén Daute Isora.

Abona, situado en la Isla de Tenerife, ocupa las laderas que desde el Teide caen hasta la costa. El clima es muy soleado y seco.

Bastardo blanco y bastardo negro son sus variedades autóctonas más interesantes. Elabora vinos blancos, rosados, tintos y dulces.

El Hierro está ubicada en la isla del mismo nombre. Tiene un suelo volcánico muy poroso, lo que lo convierte en especialmente seco y árido.

Listán blanco y listán negro son sus variedades más utilizadas para la elaboración de vinos blancos y tintos.

La DO de **Gran Canaria** protege al vino elaborado en la Isla de Gran Canaria. Con las uvas albillo y listán negra se elaboran vinos blancos, rosados y tintos.

La Gomera es una DO que cuenta con las mismas uvas y vinos que el resto de DO canarias.

El clima benigno de la zona y los suelos de naturaleza volcánica condicionan la producción de vino de la isla de La Palma, que utiliza uvas similares al resto de denominaciones canarias.

Ocupando similares suelos y características, se erige la segunda DO de la isla de La Palma, Monte Lentiscal que abarca por completo el paisaje protegido de Tarifa, al nordeste de la citada isla.

La DO de **Lanzarote** se extiende por la isla del mismo nombre, de origen volcánico, lo que arroja uno de los escenarios vitivinícolas más interesantes, ya que las cepas se han de plantar en oquedades escavadas en el suelo para evitar la dura primera capa volcánica que cubre la superficie de la isla.

Además, las vides se cubren de piedras que tienen la peculiaridad de atrapar la humedad nocturna y reverberarla al terreno. También es habitual proteger a las vides de los tórridos vientos locales con muretes semicirculares de piedras.

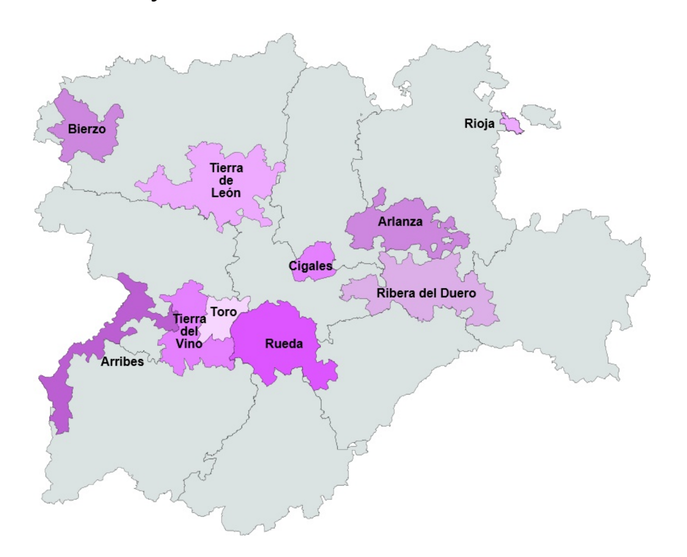
Todo ello conlleva uno de los marcos vitivinícolas más singulares y originales del mundo. Cuenta con las mismas variedades que las empleadas en el resto de zonas vecinas y, en los vinos, también destaca la producción de blancos a partir de la variedad malvasía, tanto secos como dulces.

Tacoronte-Acentejo es la DO ubicada en la Isla de Tenerife, en la ladera norte de la cordillera dorsal tinerfeña, en una zona muy fresca y verde de la isla. La calidad y el desarrollo tecnológico proyectan al vino de Tacoronte-Acentejo más allá de sus fronteras. Listán negro, negramoll y malvasía son algunas de las variedades principales con la que se elaboran vinos tanto blancos como tintos jóvenes de corte moderno y fresco.

La DO **Valle de Güimar** de empinadas rampas hasta el nivel de mar, es la tinerfeña más reconocida por la producción de blancos.
Bajo unas óptimas condiciones climáticas, se erige la zona vitivinícola tinerfeña de Valle de la Orotava, reconocida por la elaboración de vinos blancos y tintos jóvenes y amables.

Ycoden – Daute - Isora, está situada al noroccidente de la Isla de Tenerife. La zona es la heredera de la famosa comarca de Icod de Los Vinos. Los vinos más interesantes son los elaborados a partir de las variedades listán blanco y listán tinto, especialmente los blancos, ligeros y frescos.

Castilla y León



Cuenta con nueve DO: Arlanza, Arribes, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Tierra de León, Tierra del Vino y Toro.

Arlanza es DO desde el año 2007. Emplazada principalmente en la provincia de Burgos, elabora vinos blancos, tintos y rosados a partir principalmente de las variedades blancas albillo y viura y de las tintas mencía y garnacha.

Arribes es DO desde el año 2007 está comprendida entre las provincias de Salamanca y Zamora. Su producción abarca blancos y tintos con las variedades blancas malvasía y albillo y las tintas tempranillo, Juan García y Rufete, entre otras.

La DO del **Bierzo**, situada en el occidente de la provincia leonesa, se encuentra parapetada en la zona sur de la cordillera Cantábrica. Sus vinos más interesantes, los tintos a partir de la variedad mencía, son de acusada personalidad. También se elaboran blancos a partir de las variedades doña Blanca y godello principalmente.

Cigales es otra DO de Castilla y León que, fundamentalmente, ocupa terrenos de Valladolid, a los dos lados del río Pisuerga. Elabora tintos a partir de las variedades tinta del país y garnacha y rosados, los cuales mezclan uva tinta con blanca de las variedades verdejo y albillo principalmente, con la intención de perfumar sus vinos.

La zona de producción del Ribera del Duero abarca términos de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid.

El clima es continental, con veranos muy calurosos y secos e inviernos fríos, lo que favorece las condiciones de vinificación. Los vinos más interesantes son los tintos elaborados a partir de la tinta del país, variedad similar a la tempranillo. También elabora rosados.

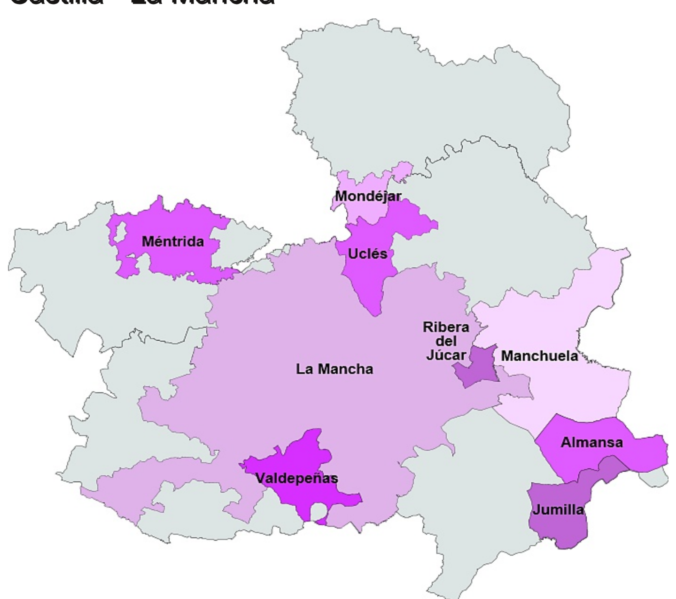
Rueda, ubicada al sur de la provincia de Valladolid, produce principalmente blancos a partir de la variedad verdejo, una uva con fuerte personalidad. También elabora vinos generosos.

La zona de producción de **Tierra de León** discurre principalmente por municipios leoneses y alguno vallisoletano. Sus principales uvas tintas son la mencía, prieto picudo y tempranillo, y las blancas verdejo y malvasia, con las que se elaboran vinos blancos, rosados y tintos.

Tierra del Vino, ubicada al sureste de la provincia de Zamora, está dividida, de norte a sur, por la romana vía de la Plata y ocupa ambos márgenes del río Duero. Sus variedades más representativas son la tinta tempranillo y las blancas malvasia, verdejo y moscatel; a partir de las cuales se elaboran blancos, rosados y tintos.

La DO **Toro**, emplazada al sureste de la capital zamorana, elabora vinos tintos recios, de calidad y personalidad a partir de la tinta de toro. También se producen blancos con las variedades malvasia y verdejo.

Castilla - La Mancha



Cuenta con ocho DO: Almansa, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés y Valdepeñas.

Almansa está ubicada en Albacete, una zona de amplia tradición vinícola. Sus variedades principales son las tintas garnacha tintorera y la monastrell y las blancas chardonnay y sauvignon blanc entre otras, con las que se elaboran vinos blancos, rosados y tintos.

La DO de **La Mancha** se extiende por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo en la mayor concentración vinícola mundial. Su variedad más extendida es la blanca airén y la tinta cencibel.

Manchuela ocupa municipios de Cuenca y Albacete. Con contrastes climáticos, es eminentemente tierra de vinos tintos, elaborados, fundamentalmente, a partir de variedades como la bobal y la cencibel.

Méntrida está ubicada en la zona norte toledana. Comparte con sus DO vecinas condiciones climáticas similares y la misma predilección por los vinos tintos, utilizando para su elaboración, principalmente, la uva garnacha y la tempranillo.

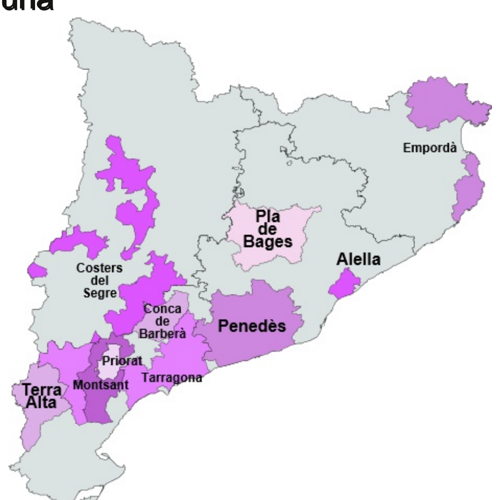
Mondéjar está situada en la provincia de Guadalajara. Sus variedades principales son la tinta cencibel y las blancas malvar y macabeo, entre otras, utilizadas para la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos

Ribera del Júcar, en la provincia de Cuenca, tiene especial predilección por las variedades tintas como la cencibel o la cabernet sauvignon y la bobal, aunque también se cultiva moscatel y sauvignon blanc como variedades blancas con las que cubrir todo el espectro habitual de elaboraciones (blanco, rosado y tinto).

Uclés, ubicada entre las provincias de Cuenca y Toledo, emplea tanto variedades blancas (verdejo, chardonnay, moscatel, sauvignon blanc, etc.) como tintas (cencibel, cabernet sauvignon, merlot, etc.) con las que se elaboran vinos blancos, rosados y tintos.

Valdepeñas cubre el sur de la llanura manchega, en Ciudad Real. Sus condiciones climáticas son extremas. Aquí reina la blanca airén y la tinta cencibel, con la que se elaboran blancos tintos y claretes utilizando la mezcla de ambas variedades.

Cataluña



En Cataluña son 12 las DO existentes: Alella, Ampurdán-Costa Brava, Cataluña, Cava, Conca de Barberá, Costers del Segre, Montsant, Penedés, Pla de Bages, Priorat, Tarragona y Terra Alta.

Alella, al norte de la ciudad de Barcelona, ocupa una pequeña superficie frente al Mediterráneo, enfocada principalmente a la producción y elaboración de vinos blancos a partir de las variedades xarel-lo, garnacha blanca y chardonnay, aunque también produce espumosos y tintos.

La **DO Ampurdán-Costa** Brava cuenta con larga tradición vitivinícola. Las peculiares condiciones climatológicas, con la tramontana como seña característica, son totalmente extrapolables a sus vinos, célebres principalmente sus rosados y tintos a partir de la variedad garnacha, en un viñedo en el que también coexisten las sempiternas variedades blancas locales macabeo, xarel-lo y garnacha blanca.

La **DO Cava** la componen 159 municipios repartidos por toda España, aunque gran parte de ellos se encuentran en Cataluña (99 % de la producción total), concretamente en la población de Sant Sadurní d'Anoia, principal centro productor.

Conca de Barbera está situada al norte de la provincia de Tarragona, en el límite con Lérida. Elabora blancos, tintos y espumosos a partir de las variedades blancas macabeo, chardonnay y garnacha blanca, y las tintas cabernet sauvignon, garnacha tinta y monastrell, principalmente.

Costers del Segre está ubicada en la comarca leridana, próxima con el límite oscense. Está avalada por una importante tradición vitivinícola, experiencia que se lleva a los blancos, rosados y tintos elaborados a partir de uvas autóctonas como la macabeo y la monastrell, y foráneas como la cabernet sauvignon, con las que se consiguen vinos francos y carnosos.

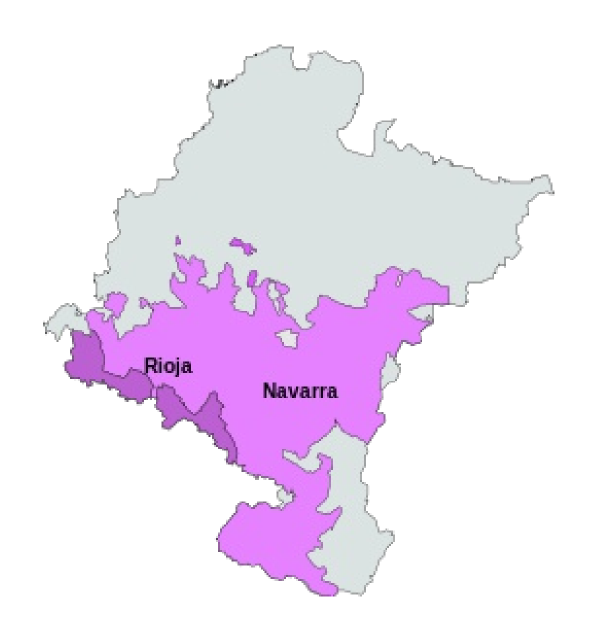
Montsant era la antigua subzona de producción de la DO Tarragona conocida como «falset», ubicada en la parte central de la provincia tarraconense. Sus vinos más interesantes son los tintos elaborados a partir de, principalmente, garnacha y samsó, que arroja vinos personales y con cuerpo.

Los viñedos del **Penedés** se extienden entre las provincias de Barcelona y Tarragona. Las agradables condiciones climáticas permiten la producción de vinos blancos, rosados y tintos de elevada calidad a partir de variedades autóctonas (blancas macabeo, xarel-lo y parellada; y las tintas garnacha, monastrell y sa.msó) y de variedades internacionales (las blancas chardonnay, riesling, sauvignon blanc y las tintas merlot, pinot noir y cabernet sauvignon.

Pla de Bages, ubicada en la provincia de Barcelona y de gran tradición en la elaboración del vino, destaca sobre todo por la elaboración de blancos y espumosos a partir de las variedades macabeo, parellada y chardonnay, aunque también produce tinto y rosado elaborado con las uvas sumoll tinto y garnacha tinta preferentemente.

Priorat, situada en la provincia de Tarragona, es una de las zonas vitivinícolas españolas con más tradición y respeto. Es la segunda DOCa que existe en España (la primera es La Rioja). Los vinos del Priorat están muy apegados al terruño de donde proceden, plenos de personalidad e intensidad. Destacan los vinos tintos de garnacha y mazuelo, densos e intensos, aunque también se elaboran blancos a partir de las variedades macabeo y garnacha blanca, principalmente.

Navarra



Es la COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA, por tradición, una de las grandes zonas vinícolas española. Elabora blancos rosados y tintos de solvencia, así como vinos dulces de reconocida calidad.

Las principales variedades empleadas son la garnacha blanca, viura, moscatel y malvasía en blancas y tempranillo, garnacha y graciano en tinto, amén de variedades internacionales plenamente adaptadas al viñedo navarro.

Valencia



En la COMUNIDAD VALENCIANA se encuentran tres DO: Alicante, Utiel-Requena y Valencia.

La **DO Alicante** se extiende a ambos lados del río. Es un viñedo rico y versátil en diferentes tipos de vinificación. Blancos, dulces rosados y tintos de calidad se elaboran con las uvas airén, macabeo, moscatel de alejandria y meseguera en blanco y bobal, monastrell y garnacha para tintos y rosados, variedades a las que hay que sumar las foráneas chardonnay, cabernet sauvignon, merlot y pinot noir.

Hacia el interior de la provincia de Valencia se extiende la **DO Utiel-Requena**, famosa por ser el centro de expansión de la variedad bobal y de los vinos tintos y rosados elaborados a partir de esta variedad, aunque también produce blancos con la macabeo y la meseguera como principales referentes.

Con respecto a la **DO Valencia**, la bondadosa climatología local desemboca en vinos tintos de elevado ropaje y mucho cuerpo, principalmente a partir de la variedad monastrell y blancos frescos y ligeros principalmente a partir de las variedades meseguera, macabeo y malvasia.

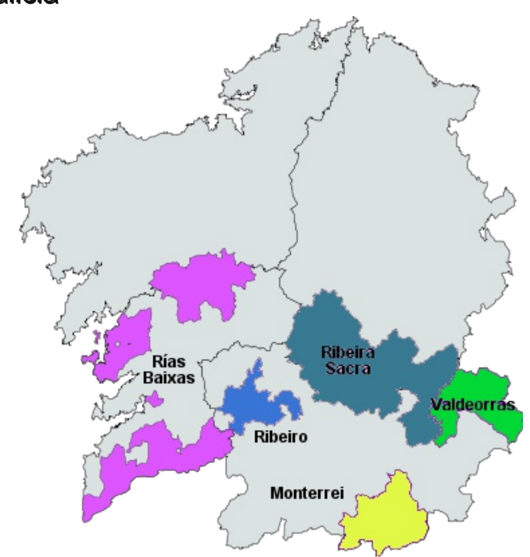
Extremadura



Extremadura cuenta con la **DO Ribera del Guadiana**, que se elaboran en **Cañamero**, Montánchez, **Ribera Alta**, **Tierra de Barros** y **Matanegra**. Sus viñedos discurren por las provincias de Badajoz, principalmente, y de Cáceres.

En ella, se elaboran modernos blancos y tintos suaves y cálidos. Las variedades blancas principales son alarije, borba y cayetana blanca y las tintas garnacha, tempranillo y bobal.

Galicia



En Galicia hay cinco DO: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras.

Monterrei, ubicado en la provincia ourensana, presenta unas características para la vinificación muy apropiadas, con un grupo de variedades autóctonas muy arraigadas en la viticultura local: las blancas doña Blanca, Godello y Treixadura, y las tintas Mencía y Merenzao.

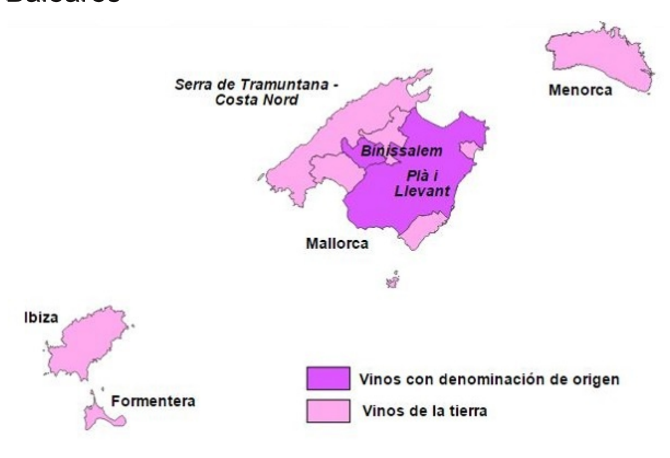
La **DO Rías Baixas** esta afincada en la provincia de Pontevedra, la más occidental de la península ibérica, es de las zonas vinícolas de mayor prestigio gracias sobre todo a la variedad blanca albariño y a su extraordinaria simbiosis con el entorno pontevedrés. Los vinos elaborados a partir de esta variedad son francos, ligeros y perfumados.

Entre Lugo y Ourense, a ambas orillas del río Sil, discurren los viñedos de la **DO Ribeira Sacra**, que destaca por presentar unos vinos blancos frescos, complejos y personales con las principales variedades gallegas (albariño, godello y treixadura) y vinos tintos expresivos, elegantes y plenos a partir de la mencía, merenzao, souson, etc.

En la parte occidental de Ourense se encuentra la húmeda **DO del Ribeiro**. Este vino ha tenido un impulso importante hacia la calidad, principalmente en la elaboración de blancos, a partir de las variedades gallegas treixadura, loureiro y torrontés, principalmente.

Valdeorras es el nexo de unión entre la húmeda y oceánica Galicia y la seca y continental meseta interior. Destacan principalmente los blancos a partir de la brillante variedad godello y los tintos a partir de la uva mencía, bracenllao, caiño tinto, entre otras.

Baleares



Las Islas Baleares cuentan con dos DO **Binissalem y Pía i Llevant**. En el centro geográfico mallorquín se erige la pequeña DO de Binissalem, cuyos vinos más interesantes son los extraídos de las variedades tintas autóctonas manto negro y callet y la blanca molí.

Pla i Llevant se extiende por la zona central y oriental mallorquína, que cuenta con amplia tradición vitivinícola. En este entorno, la variedad tinta autóctona mallorquína callet es la referencia obligada; los blancos se elaboran a partir de las variedades chardonnay, moli, moscatel de grano menudo, etc.

La Rioja



La Rioja El área de cultivo de la denominación de origen se sitúa en el valle del Ebro y se divide en tres zonas con diversas características climáticas y de composición de suelos: Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Baja.

Las variedades de uvas en la actualidad son cinco tintas, tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano y maturana tinta, por un lado y nueve blancas, viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo.

La Rioja Alavesa: sur de la provincia de Álava, en la margen izquierda del río Ebro. Supone un 20% del total de la extensión de la **DOCa**. Los vinos tintos son aromáticos, equilibrados, sabrosos, de color intenso y vivo, muy afrutados, de grado medio y de acidez media.

La Rioja Alta: noroeste de la comunidad autónoma de La Rioja, además de El Ternero, en Miranda de Ebro, provincia de Burgos. La extensión de sus viñedos es de un 42%. Los vinos son frescos y aromáticos, de un color menos intenso y vivo, ligeros, de grado medio y acidez de media a alta.

La Rioja Baja: nordeste de La Rioja y suroeste de Navarra, en ambas márgenes del Ebro. La extensión de los viñedos es de un 38%. Los vinos son de un color muy intenso, menos aromáticos, de grado alto, gran cuerpo y acidez baja.

Madrid

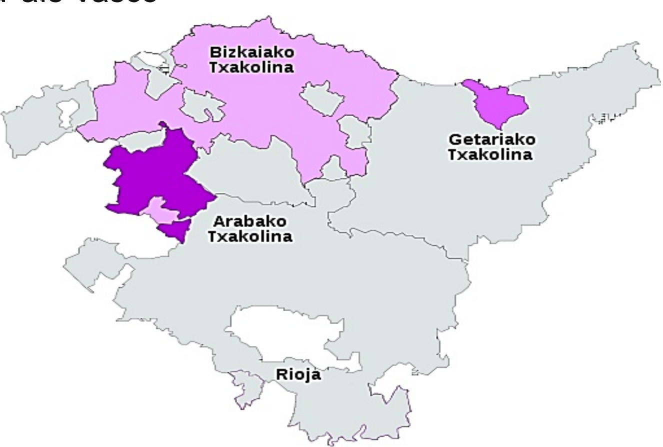


La **D.O. Vinos de Madrid** esta situada en el centro de la península, comprende tres subzonas vitivinícolas, Arganda del Rey, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias.

La mayoría de la producción se centra en tintos jóvenes y rosados (subzona de Navalcarnero) y blancos, alguno de estos excelente para crianza (especialmente los de la subzona de Arganda). Existen, no obstante, tintos de Crianza, algún espumoso y los característicos sobremadre (la uva despalillada y estrujada).

Las variedades de tintas preferentes son la Garnacha Tinta y Tinto Fino (Tempranillo). Entre las blancas se encuentran la Albillo Real y Malvar.

País Vasco



En el País Vasco destacan tres **DO: Arabako txakolina, Bizkaiko txakolina y Getariako txakolina**. Arabako txakolina (chacolí de Álava) cuenta con vinos muy ligeros, principalmente blancos, a partir de la variedad ondarri bizuri; también se elaboran tintos y rosados con la variedad ondarribi beltza.

La variedad de producción de Bizkaiko txakolina (chacolí de Bizkaia) cubre prácticamente la provincia de Bizkaia. Los vinos chacolís son principalmente blancos, muy poco alcohólicos, frescos y refrescantes, elaborados a partir de la variedad ondarri bizuri, aunque también se producen tintos con la uva ondarribi beltza.

Getariako txakolina (chacolí de Getaria) comprende a los vinos producidos en la práctica totalidad del territorio guipuzcoano, principalmente blancos, elaborados a partir de la uva ondarri bizuri.

Zonas Vinícolas del Extranjero

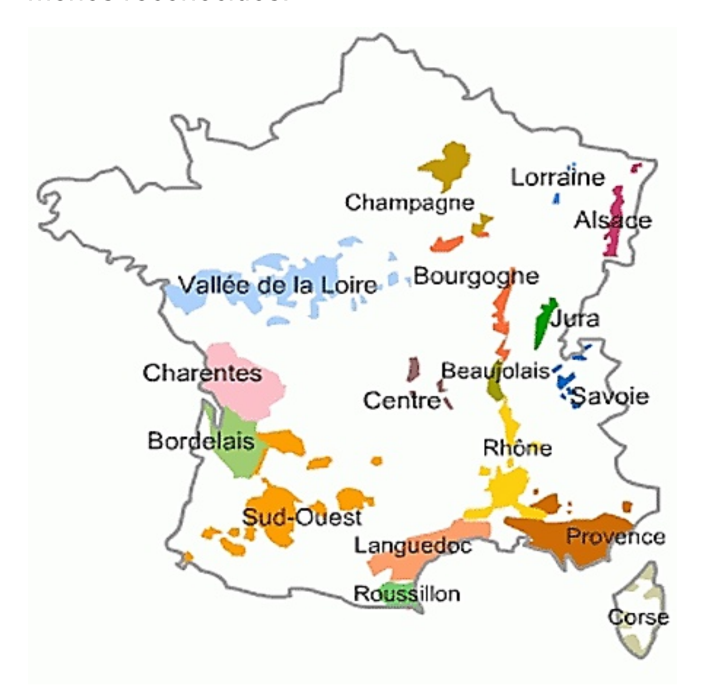
De la producción mundial de vino, España, Italia y Francia producen más de la mitad del total.

En ese contexto mundial, Europa ocupa lo que se ha dado en llamar el «viejo mundo», mientras que el «nuevo mundo» hace referencia al resto de países con viticulturas emergentes como, por ejemplo, las de América, Australia, África y, recientemente, la presencia asiática de la mano del gigante chino.

De las zonas vitivinícolas en el extranjero, destacan Francia, Italia, Portugal, Alemania, Estados Unidos, Argentina, Chile, Australia y Nueva Zelanda, Sudáfrica y China.

FRANCIA es el país con mayor reconocimiento vinícola mundial. Sus principales zonas vinícolas son Burdeos y Borgoña, dos estilos diferentes de presentar una misma excelente calidad, y la zona de Champaña, que elabora el vino espumoso del mismo nombre.

Burdeos es la zona vitivinícola de mayor producción mundial, donde la cabernet sauvignon y la merlot son las principales responsables de la calidad del vino bordelés. Produce principalmente vinos tintos; también blancos, aunque estos son menos reconocidos.

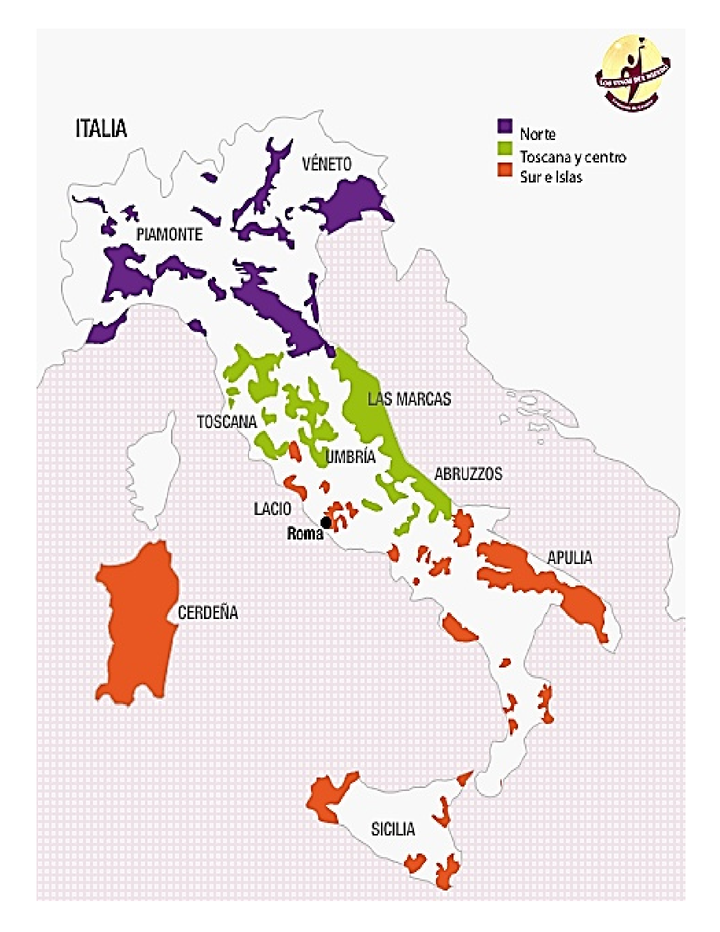


Borgoña es otra de las grandes productoras francesas, donde las principales variedades son las tintas pinot noir y gamay, y la blanca chardonnay, blanc de blancs que reina en tierras borgoñonas y la aligoté La región de Borgoña alberga algunos de los vinos más caros del mundo.

ITALIA es, en la actualidad, el mayor productor de vino en el mundo. Al igual que en España, el vino italiano apostó durante mucho tiempo por la cantidad más que por la calidad.

Hoy el viñedo italiano presenta una imagen de calidad y cantidad cuyas principales zonas de elaboración son Toscana y Piamonte, a las que se han sumado Véneto, Friuli, las Marcas, Sicilia, Puglia, Umbría, Cerdeña, entre otras.

Las uvas más destacadas son las sangiovese, uva típica de Toscana, de la que salen chiantis de calidad media y mayor consumo y la nebbiolo, más característica de Piamonte, ambas tintas.

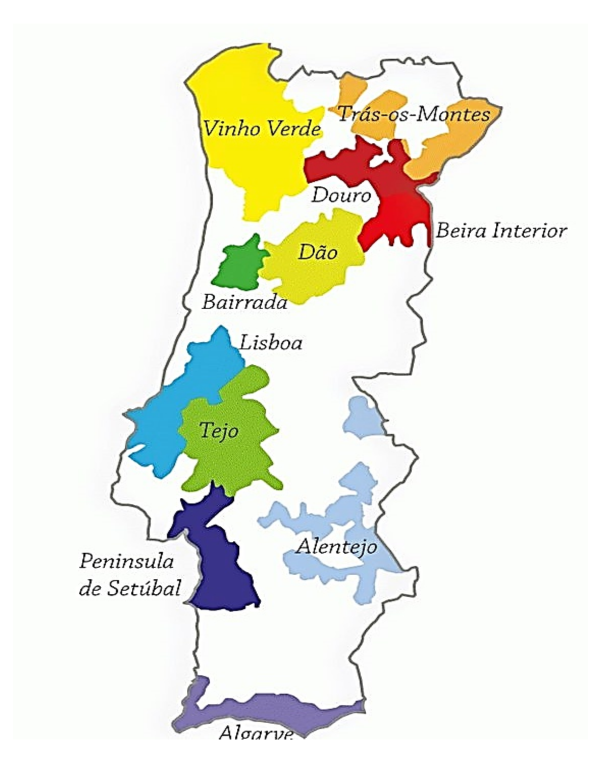


PORTUGAL no es solo Oporto, el país posee un clima tan variado que dispone de una gama muy amplia de vinos tintos, blancos sin olvidar al Madeira.

El río define a Portugal sus tres regiones vitícolas están regadas por dos ríos importantes: el Duero (Douro) y el Tajo.

El Norte está bordeada por el río Duero. La Zona Central o Ribatejo está situada entre el Duero y el Tajo. Por último, el Sur de Portugal, comprende las vastas llanuras del Alentejo

Las variedad reina en blancos es la conocida Alvariño, que crece en la región de los vinhos verdes. Similar a la Albariño que se da en Galicia, España. En variedades tintas destaca la Touriga Nacional(uva del Opoto), Baga, Castelao francés, Tinta roriz, uva tradicional de la región del Duero.



ALEMANIA es país de blancos. Los viñedos están orientados al sol por la falta de insolación del país, siguiendo los meandros de valles regados por el río Rin. Las uvas blancas representan más del 80% de los viñedos, la reina es uva Riesling. Las zonas vitivinícolas más conocidas se extienden a lo largo del Rin y de sus afluentes Mosela, Nahe, Rheingau y Wurtemberg



Destaca Rheingau, donde se elaboran los vinos de marcada calidad, sobre todo los producidos con uvas con podredumbre noble, los famosos eiswein o «vinos de hielo»

Rheinhessen, es donde mejor se han adaptado las nuevas variedades blancas.

De la región de Mosel-Saar-Ruwer, nace los vinos alemanes, todos ellos elaborados con la variedad Riesling.

En Renania–Palatinado, los vinos tintos encuentran su protagonismo donde se encuentra el microclima más cálido del viñedo alemán.

Baden, destaca por la variedad de vinos blancos elaborados con uvas autóctonas como la müller-thurgau, la spätburgunder, la ruländer, la gutedel, la riesling, la weissburgunder y la sylvaner.

EEUU es conocida especialmente California, con las regiones de Valle de Napa y el condado de Sonoma, pero también hay grandes vinos en Nueva York, Oregón, Washington y otros estados.
En la zona de Napa Valley las cepas que predominan son la tinta Cabernet sauvignon y la blanca Chardonnay, y la Zinfandel que se usa para vinos tintos y blushes (rosados).
Sonoma es conocida por su Pinot Noir, que debido al clima de la zona, necesita tiempos de maduración más largos, lo cual influye en la concentración de aromas y sabores.



En el Noroeste de EEUU, se encuentra Washington que debe su fama a sus vinos blancos a base de chardonnay y de riesling. En tintos destaca la uva Merlot, sus cabernet sauvignon.

Oregón es una región fresca, crece la pinot noir, la chardonnay, la riesling y la pinot gris.

ARGENTINA, sus principales zonas de elaboración son Mendoza y San Juan.

Mendoza, la región de Cuyo es una de las mejoras zonas para el cultivo de la vid en Argentina.

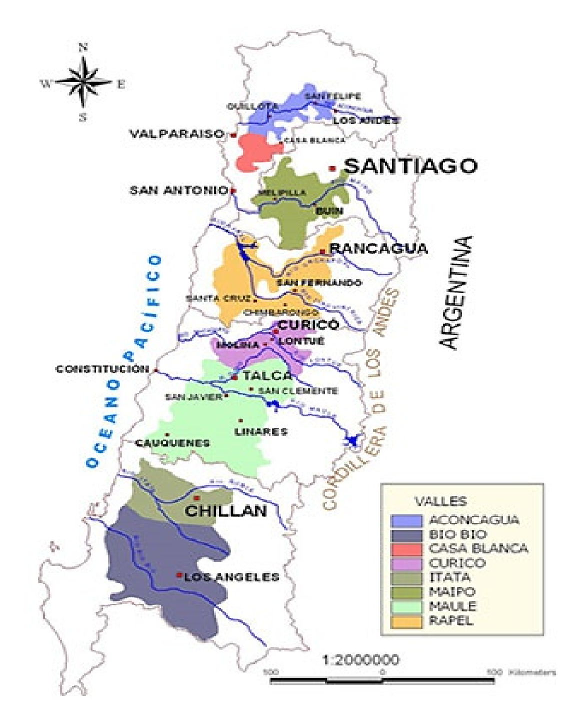
Si bien las cepas son muchas, dentro de los tintos se destacan los Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Syrah.
Dentro de los blancos se destacan los Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc y, muy especialmente el Torrontés.

San Juan es la segunda productora a nivel nacional.

Cada vez destaca más la elaboración de vinos tintos de la uva Syrah.



En **CHILE** la extensión del viñedo va desde Copiapó al norte, hasta el río Cautín en el sur, de ahí sus grandes variaciones de suelo y clima.



La zona vitivinícola más importante se encuentra en la zona del Valle Central, en ella se produce el 50% del volumen nacional.

Se sitúa en la gran depresión entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa.
El Valle del Maipo, justo al sur de Santiago, es la mejor zona para elaborar vino sobre todo tinto.

Las variedades más conocidas son la Carmenere, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cot, Merlot y Verdot.

Otras zonas enumeradas de norte a sur son Región Aconcagua, Región del Maipo, Región del Rapel y Región del Maule.

En **AUSTRALIA**, Los viñedos se hallan principalmente en cuatro estados de los seis que componen el país: Australia Meridional (SA, South Australia), Nueva Gales del Sur (NSW, New South Wales), Victoria (Vic) y Australia Occidental (WA, Western Australia). Los otros dos, Queensland (Qld) y Tasmania (con un clima más frío), también producen vinos, pero en menor medida.



Las uvas tintas que destacan son, Shiraz, Cabernet Sauvignon, la Merlot, Pinot Noir. Entre las blancas están la Chardonnay, Semillon y la Riesling.

Los vinos australianos están haciéndose un sitio privilegiado entre los productores de vino de calidad, codeándose (no en cuanto a producción pero sí en calidad) con los clásicos franceses.

NUEVA ZELANDA es un país conocido en el mundo del vino por sus fragantes Sauvignon Blancs.

Se extiende sobre dos islas principales: la Isla del Norte y la Isla del Sur, está próxima al Polo Sur y cuenta con un clima frío y lluvioso, conocida con el término "cool climate viticulture" (viticultura de clima fresco).



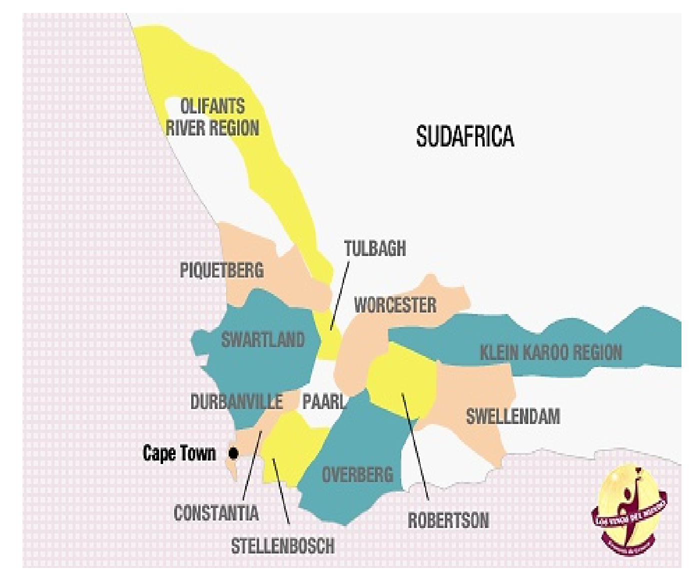
Existen 10 centros productores de vino en Nueva Zelanda, Gisborne por su chardonnay, y el Central Otago y Martinborough elaborando su reputación para el pinot noir y el pinot gris.

Auckland Waiheke Island es el hogar de uno de los más reputados cabernets del mundo; Marlborough y Hawkes Bay. Destacan sus vinos blancos hechos de Sauvignon o de Chardonnay y los vinos tintos elaborados con Cabernet Sauvignon y algo de Merlot, o sus excelentes Pinot Noir.

SUDÁFRICA es uno de los más antiguos productores de lo que se conoce como el «nuevo mundo». Durante prácticamente todo el siglo XX su producción era eminentemente cooperativista, con lo que se primaba la cantidad en vez de la calidad.

A finales del siglo pasado se rompió esta dinámica cooperativista, lo que unido a la aparición de pequeños productores que buscaban la idoneidad de los cultivos, preferentemente del gusto internacional en pagos muy específicos, trajo consigo un despegue del vino sudafricano y un reseñable reconocimiento mundial.

Sus vinos más interesantes son los elaborados a partir de la variedad tinta Syrah y de la blanca sauvignon blanc, aunque también destaca la



producción a partir de las variedades cabernet sauvignon y chardonnay.

Las regiones más importantes de Sudáfrica son: Stellenbosch, Robertson, Paarl, Worcester, Tulbagh, Overberg y Calitzdorp, los que se ha unido muy recientemente Cape Point.

BIBLIOGRAFÍA

ALACREU Ginés, J. R.: Gestión de banquetes. Madrid: Síntesis, 2003.
ALONSO Rodríguez, A. y LÓPEZ Zamarra, C.: Guía práctica del servicio de mesa. Madrid: Espasa Calpe, 1990.
ARCARONS, R.: Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa hostelera. Madrid: Síntesis, 2000.
GARCÍA Gallego, J.: Maridaje, enología y cata de vinos. Málaga: Innovación y Cualificación,2008.
LÓPEZ Benito, N.: Marketing en la restauración. Madrid: Síntesis, 2003.
LÓPEZ Collado, A.: Hostelería. Curso completo de servicio. Madrid: Paraninfo, 2000.
NANCLARES Fragoso, J.: Marketing y planificación para restaurantes. Madrid: Paraninfo, 2001.
PEÑIN, J., MIJARES, M. I., LARREA, A., SÁEZ Illobre, J. A., RAVENTOS, J.M.,
FORNS, L., LLAGUNO, C. y SIMO, V.: El vino: enología, viticultura y cata. Barcelona: Orbis, 1998.
PEYNAUD, E.: Enología. Práctica, conocimiento y elaboración del vino. Madrid: Mundi - prensa, 2000
RANKINE, B.: Manual práctico de enología. Zaragoza: Acribia, 1989.
VALENCIA Díaz, F.: Libro de la cata de vinos. Málaga: Arguval, 2008.
VV.AA.: Vinos de España, El Mundo del Vino. Todas las D.O. españolas. Barcelona;Spes, 2002.
VV.AA.: Larousse de los Vinos, El Mundo del Vino, Los Vinos del Mundo. Barcelona:Larousse, 2002.
IC Editorial
LAVINIA Online

SERVICIO DE VINOS

El servicio del vino tiene su ritual. No se trata de un rito caprichoso, sino de un ejercicio ajustado al momento y a la exigencia.

En el servicio, empieza el placer de degustar un vino. El mejor momento para degustar un vino es en las comidas, acompañando algún plato, o bien cuando se está en compañía de amigos, más que beber solo. El vino sabe mejor cuando se comparte.

El Sumiller

Cada día más restaurantes están incorporando a su brigada la figura del sumiller, pieza clave en servicio de sala en los establecimientos de cierta categoría, debido principalmente a la necesidad de:



- Satisfacer a un cliente cada vez más exigente y preocupado por el mundo del vino y otras bebidas.

- Rentabilizar, tanto desde el punto de vista gastronómico como económico, la compra, conservación y servicio de vinos y otras bebidas.

- La confección de la oferta, la gestión de la compra, la conservación y servicio de los vinos y otras bebidas son tareas a realizar por el sumiller.

Antes del Servicio

Antes de cada servicio se deben reponer la botellas consumidas en el servicio anterior, tanto en la cena por la mañana y, por la tarde, las consumidas en el almuerzo.

Para ello iremos a la bodega o almacén y repondremos el armario cava o armario para vinos, o en las cámaras destinadas para los vinos.

Los vinos blancos y rosados tienen que estar en neveras con su justa temperatura, manteniéndolos fríos, pero no helados.

A la hora de vender añadas de las que se disponga de pocas unidades en bodega, si un cliente demandara una de estas botellas, sería conveniente llama su atención sobre este particular.

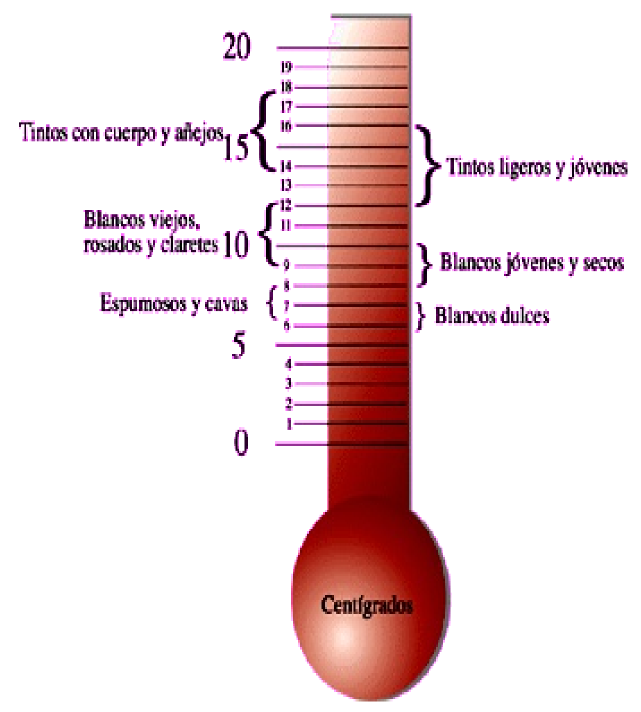
Vinos Blancos - Rosados

Los vinos blancos, rosados y espumosos han de servirse fríos pero no helados.

Los blancos y rosados jóvenes, se tomarán frescos, pero no muy fríos, entre 5 y 7º C para disfrutar de sus aromas de fruta.

Una temperatura más alta destaca el alcohol y una excesivamente baja resalta su acidez y enmascara su personalidad.

Los blancos y rosados con mas cuerpo y aromáticos entre 7 y 9ºC, ofrecerán mas expresividad.



Los vinos blancos de crianza fermentados en barrica admiten temperaturas mas elevadas desde 9 a 11ºC apreciaremos mejor los aromas.

Pálidos, manzanillas y finos se deben servir entre 7º y 10º C.

Los blancos generosos como olorosos secos amontillados, etc., de 12 a 13ºC.

La temperatura ideal recomendada para tomar el cava oscila entre 6º y 8ºC.

Servicio de Vinos Blancos y Rosados

El ayudante preparará el consiguiente cubo con abundante cantidad de hielo y agua e introducirá la botella dentro del mismo.

A continuación se colocará en el porta-cubos cerca de la mesa y, esperaremos unos minutos para que adquiera el vino la temperatura.

Colocaremos una servilleta doblada longitudinalmente alrededor del cuello de la botella en el porta cubos.

Mostraremos el vino para que el cliente de el visto bueno y, a su vez cerciorarnos de que es el vino que pidió el cliente.



Seguidamente procederemos al descorche del vino dentro del cubo de hielo, o bien con la botella bien limpia de restos de agua , sobre el gueridón.

Y por último daremos a catar el vino al cliente que lo solicitó.

Si nos da el visto bueno servimos a los comensales, dejando el ultimo al la persona que cato el vino.

Las copas de vino blanco o rosado se llenaran por la mitad de la copa.

Servicio de Vinos Tintos

Temperatura

Si los blancos necesitaban una temperatura óptima, para los vinos tintos se recomienda que sean servidos dependiendo la crianza o envejecimiento de los mismos.

Tintos jóvenes. Entre 12° y 14° C

Tintos crianza. Entre 14° y 17° C

Tintos Reserva y Gran reserva entre 17° y 18° C

La botella de vino se abrirá una o varias horas antes de su degustación, según con venga descorcharla y/o decantarla.

Un vino joven se transportará y descorchará en posición vertical.

Un vino añejo, que probablemente contenga sedimentos, usaremos una cesta o canastilla, con el fin de evitar el vertido en la copa del cliente de dichos sedimentos.

Cuando se descorcha una botella, antes de ser servida, se pretende que el vino respire, se oxigene, se eliminen olores extraños al vino (anhídrido sulfuroso, mercaptano...).

Servicio de Vinos Tintos

1º Mostraremos el vino para que el cliente de el visto bueno y, a su vez cerciorarnos de que es el vino que pidió el cliente.

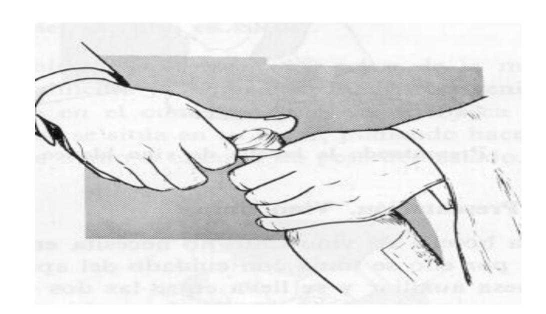
2º Limpiaremos la cápsula

3º Cortaremos la cápsula por debajo del gollete y la depositaremos sobre un platillo.

4º Limpiaremos el corcho y colocaremos el tirabuzón o espiga en el centro del tapón y giraremos la muñeca.

5º Seguidamente apoyaremos el sacacorchos en la boca de la botella y haciendo palanca extraeremos el tapón suavemente y con firmeza.

6º Extraído el tapón, lo dejaremos sobre el platillo y procederemos a limpiar la boca de la botella.

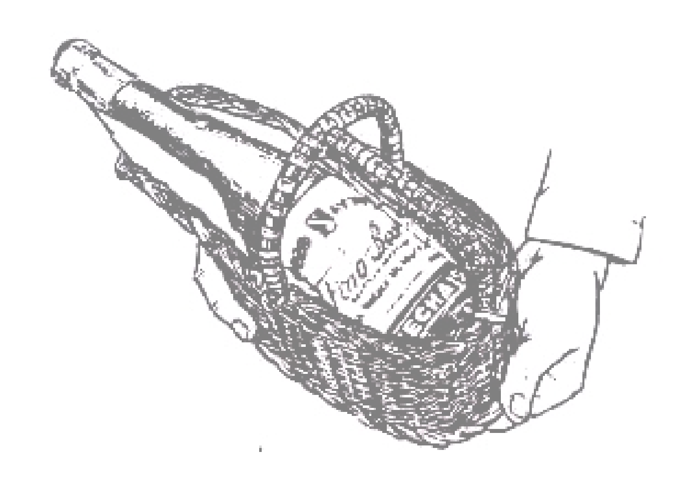


Servicio en Cestillo

El modo de presentación de los vinos en el cesto es tal como se aprecia en la imagen.

Lo cogeremos con ambas manos y mostraremos el vino para que se aprecie la etiqueta.

Presentado el vino, procederemos al descorche colocando el cestillo sobre el gueridón, y apoyado en un plato para evitar posibles goteos.



La Decantación

En el caso de contener sedimentos el vino, optaremos por la decantación.

Esta operación nos permite separar los sedimentos del vino, trasvasándolo de su botella a un decantador, lo que provoca un contacto con el oxígeno.

En ciertos casos sólo se decanta para exaltar los aromas de un tinto, que se muestra "cerrado"; no conviene decantar los vinos blancos ni los rosados, ni los tintos débiles.

Se deben seguir una serie de fases para la correcta decantación:

Una vez descorchada la botella, se prepara la decantación.

Se enciende una vela o lámpara, situándola detrás de la botella e inclinando poco a poco la botella para que el vino fluya despacio al decantador.

La luz es para ver los posos y poder controlar el vertido.



Hay que hacerlo sin prisa pero sin pausa, no volviendo a poner la botella en posición vertical ni dejando que refluya el vino.

Los posos se irán depositando en la curva que hace la botella y, cuando lleguen los precipitados al cuello, se deja de decantar.

Las herramientas para la decantación son simplemente un decantador o jarra, una vela y, para los vinos de Oporto, un colador, y el vino en cuestión.

La variedad de decantadores que podemos encontrar en el mercado es muy variada.

Lo ideal es dejar los vinos el tiempo suficiente para que alcancen la temperatura del lugar donde se sirven, lo que se conoce como chambré.

En ningún caso se utilizará un medio artificial para lograr la temperatura adecuada.

EL CAVA

El ritual de servicio será igual que para los vinos blancos y rosados.

Portacubos cubos junto a la mesa, y cubitera con hielo y agua, y en su interior la botella de cava.

Se extrae del cubo, secamos con el lito y se presenta colocando el cuello sobre la palma de una mano mientras se sujeta por la base con la mano que tiene el paño.

Se quita el precinto de la cápsula. Para lo que conviene inclinar ligeramente la botella.

Una vez presentado y apoyados en el gueridón, con la botella en posición vertical, retiraremos el precinto de la cápsula mediante la cinta de apertura.

Retiraremos el bozal o morrión de alambre, sujetando el corcho con el dedo pulgar de modo que no pueda desprenderse de forma violenta.

Se extrae el tapón con suavidad, sin ruido, dejando que el aire entre lentamente.

En el momento de abrir la botella se inclinará unos 45 º para evitar la pérdida de espuma.



La botella se aguanta con una mano mientras se coloca el dedo pulgar de la otra mano sobre el corcho y el índice y el anular en su alrededor y se gira la botella (no el corcho).

Se verterá un poco en la copa del cliente que lo solicitó y se procederá a su degustación.

Si es correcto, llenaremos las copas hasta llegar a un máximo de 2/3 de su volumen total.

Esta operación se puede realizar en dos tiempos para que no se desborde la espuma.

El Cava debe servirse sosteniendo la botella por su base, como se aprecia en la imagen, colocando el dedo pulgar en la oquedad o abolladura de la base.

Reglas Básicas Del Servicio de Vinos

El vino blanco seco precede a los demás vinos.

El vino tinto precede al vino dulce o licoroso.

El más ligero ha de preceder al más generoso.

El más joven al de mayor edad.

Los vinos más apreciados para el aperitivo son los de Jerez o Montilla y Cavas secos.

Como alternativa, los vinos blancos secos o tintos ligeros pueden ser una buena solución.

A lo largo de una comida es conveniente Ir de menor a mayor:

Los vinos blancos y rosados simples y ligeros, antes que los más complejos y potentes.

Los jóvenes antes que los de crianza o reserva.

Con los postres, es el momento de servir vinos dulces o generosos como moscateles, olorosos, dulces, nunca con cava brut o seco.

Tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas

En la actualidad, salvando conceptos estéticos, las botellas pueden pasar desapercibidas al consumidor.

Originalmente, se elaboraron teniendo en cuenta aspectos enológicos que intervienen en la evolución y servicio de los vinos.

Es común que las botellas sean coloreadas, ambarinas o de color verdoso para la mayoría de los vinos y negras para los vinos de Jerez.

En cambio vinos blancos y rosados suelen ir embotellados en vidrio transparente, buscando llamar la atención por los colores propios del vino.

Los colores de las botellas no son de adorno, su función es proteger al vino de la luz.

Tipos de Botella

Botella bordelesa o de Burdeos
Cilíndrica de hombros elevados, cuello alargado, tradicional para los vinos tintos. Transparente en determinados vinos blancos.

Botella Alsacia-Rhin
Botella alargada y esbelta, con hombros muy estrechos. Para vinos blancos en verde y transparente, rosados en trasparente.

Botella jerezana
Muy parecida a la botella bordelesa, los hombros son un poco más rectos.
Elaborada en negro para evitar el paso de luz.

Botella cava o champán
Parecida a la bordelesa pero más ancha en sus paredes para poder soportar la presión del carbónico

El tamaño de la botella también juega un papel importante en la evolución de su contenido. Aunque hoy día la imagen del vino esté vinculada a las botellas de 75 cl., muy extendidas y utilizadas por su manejabilidad, el vino se encuentra más protegido en los grandes volúmenes.

Los envases de vidrio con mayor capacidad retrasan el proceso evolutivo del vino, desarrollando una multiplicidad de matices que en envases de menor capacidad se hubiesen perdido.



Qué debe aparecer en La Etiqueta

- Indicación geográfica (DO, VDT,…)

- Año de la cosecha

- Razón social del embotellador

- Marca comercial

- Nación de procedencia (Producto de España)

- Grado alcohólico, expresado en % sobre el volumen (13% vol. p.ej)

- Contenido de la botella (en cl., ml. o litros)

- Menciones tradicionales (crianza, reserva,…)

- En vinos espumosos, categoría en función del contenido en azúcar (extra brut, brut, brut nature, extra seco, seco , semiseco, dulce).

CÓMO LEER UNA ETIQUETA DE VINO

·LA VERDADERA ETIQUETA DE UN VINO ES LA QUE APORTA LAS MENCIONES DE CONTENIDO OBLIGATORIO: DEBEN IR EN EL MISMO CAMPO VISUAL.

·ETIQUETA COMERCIAL (DELANTERA Y/O TRASERA): RESPONDE SOLAMENTE A CRITERIOS COMERCIALES Y ESTÉTICOS.

ETIQUETA DELANTERA

MARCA
Acompañada del logotipo específico de la marca, o de la bodega.

PAIS DE ORIGEN
Producto de España.

CONTENIDO EN ALCOHOL
Expresados en volumen (% vol).

VOLUMEN
Expresados en en centilitros o mililitros: (75cl o 750ml).

Marca
Tempranillo
2010
ESPAÑA
14% Vol
75cl

NOMBRE DE LAS VARIEDADES
Airén, Tempranillo...
En determinados mercados, el consumidor valora especialmente la variedad.

AÑO DE LA COSECHA "AÑADA"
Atención a los blancos sin crianza, rosados y tintos jóvenes; Deben ser consumidos en su juventud, por lo que aconsejamos descartar aquellos que superen los 2 años.

www.lamanchawines.com

ETIQUETA TRASERA

CONSEJOS DE MARIDAJE, CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA DE SERVICIO
Casi todas las bodegas ofrecen indicaciones básicas de maridaje. Siempre resulta útil. Descripción personal del vino por el enólogo.

DIRECCIÓN DEL PRODUCTOR O EMBOTELLADOR

ANAGRAMA O LOGOTIPO DEL CONSEJO REGULADOR







Marca

Los vinos crianza y reserva son muy adecuados como acompañamiento de carnes de caza, chuletones de buey o guisos. Generalmente se comienza sirviendo los vinos jóvenes, para acabar con los crianzas o reservas.

Para su conservación, una temperatura adecuada durante todo el año suele ser sobre 17º , aunque hay quienes, de cara al invierno, prefieren una temperatura de 18º, ya que pueden apreciarse mejor los volátiles del vino. Lo más importante es que no haya oscilaciones térmicas.

Contiene Sulfitos / Content Sulfites / Contains Sulphites
Bevat Sulfieten / Indeholder Sulfitter



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RESERVA

TIRILLA
En el caso de la Denominación de Origen La Mancha, se distinguen además por colores para saber el tipo de vino: Joven, Tradicional, Envejecido en Barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva y Método Tradiconal.

PRESENCIA DE SULFITOS
El único conservante permitido para proteger al vino de alteraciones biológicas.

NUMERO DE LOTE
Que permite rastrear el origen del producto. También puede aparecer en la cápsula o collarín de la botella.

D.O. DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Un vino bajo una D.O. sigue unas reglas estrictas de producción y elaboración.
Es una garantía de calidad.

INFORMACIÓN OBLIGATORIA | INFORMACIÓN OPCIONAL

Respecto a la Contraetiqueta debe aparecer

- Variedades de uva
- Nota de cata
- Temperatura de servicio y conservación
- Consejos de maridaje
- Número de lote.
- Indicación de presencia de sulfitos.
- Sello oficial del C. Regulador de la D.O.

El Corcho o Tapón

El Quercus Suber, conocido como alcornoque, es el árbol de donde se extrae el corcho.

Duro y de crecimiento lento, al menos un periodo de veinte años para que la madera del árbol adquiera esa integridad y flexibilidad que la caracteriza.

La importancia del corcho.

Es un producto natural, ligero, impermeable y de gran resistencia a la compresión.

Su misión consiste en impedir la filtración de oxígeno, microorganismos y bacterias que puedan alterar el contenido de la botella.

Caracteristicas de un buen corcho

Debe ser sólido y compacto.

No debe tener poros en ninguna de sus superficies lisas, puede penetrar el aire y afectar a la calidad y la vida del vino.

Aunque la longitud no siempre corresponda a calidad, normalmente se utilizan, para vinos, de reserva y gran reserva, corchos que oscilan entre los 4,5 y 5 cm.

El promedio de vida aproximadamente es de 15 años.

A partir de esta edad comienza a deteriorarse y va perdiendo progresivamente su elasticidad y su nivel de humedad natural.



Tipos de Tapones

Tapón natural
100 % natural, de una sola pieza.

Tapón twin top
Conglomerado y terminado natural en las puntas.

Tapón aglomerado.
Fabricado con los restos de las láminas de corcho.

Los tapones sintéticos.
Despreciados por unos y alabados por otros, no son estéticos y no permiten conocer la evolución del vino. Son limpios, no se fisuran, no generan residuos y son de fácil extracción y reutilizables.

Tapón Neutrocork.
Producto de nueva generación. Presenta como característica principal su gran estabilidad estructural. Se aconseja para vinos de consumo rápido pero que ya posean alguna complejidad.



Cápsulas

Básicamente tiene una función estética. Los bodegueros guardan el vino para su crianza en los botelleros sin cápsular.

Pero también hay un componente higiénico. La cápsula protege el cuello de la botella y el corcho frente al polvo, la sequedad y el deterioro. Además, ofrece cierta garantía de que la botella de vino nunca ha sido abierta..

Podemos encontrar tres tipos de cápsulas en el mercado:

De estaño: para vinos con cierta categoría.

Mixta de aluminio: para vinos intermedios.

De plástico: para vinos más económicos.



BIBLIOGRAFÍA

ALACREU Ginés, J. R.: Gestión de banquetes. Madrid: Síntesis, 2003.

ALONSO Rodríguez, A. y LÓPEZ Zamarra, C.: Guía práctica del servicio de mesa. Madrid: Espasa Calpe, 1990.

ARCARONS, R.: Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa hostelera. Madrid: Síntesis, 2000.

GARCÍA Gallego, J.: Maridaje, enología y cata de vinos. Málaga: Innovación y Cualificación,2008.

LÓPEZ Benito, N.: Marketing en la restauración. Madrid: Síntesis, 2003.

LÓPEZ Collado, A.: Hostelería. Curso completo de servicio. Madrid: Paraninfo, 2000.

NANCLARES Fragoso, J.: Marketing y planificación para restaurantes. Madrid: Paraninfo, 2001.

PEÑIN, J., MIJARES, M. I., LARREA, A., SÁEZ Illobre, J. A., RAVENTOS, J.M.,

FORNS, L., LLAGUNO, C. y SIMO, V.: El vino: enología, viticultura y cata. Barcelona: Orbis, 1998.
PEYNAUD, E.: Enología. Práctica, conocimiento y elaboración del vino. Madrid: Mundi - prensa, 2000
IC Editorial

LA CATA DE VINOS

Definición

Consiste en probar un producto cuya calidad queremos apreciar: se trata de someterlo a nuestros sentidos (gusto y olfato) y conocerlo buscando sus cualidades y defectos, con el fin de expresarlos: la cata es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar

La cata es un tipo de lecturas y los vinos son los textos, que no se pueden interpreta si no se conoce el alfabeto organoléptico.

Un buen catador conoce el vino por el gusto y el olfato igual que de una simple ojeada se lee un letrero

La cata necesita un vocabulario que permita la comunicación.

Metodología de Cata

La ejecución del análisis sensorial de los vinos, exige la aplicación de una determinada metodología, donde se hacen participar de una manera secuencial a la mayor parte de los sentidos del ser humano, y generalmente en el siguiente orden:

Vista
Olfato
Gusto.
incluso el oído y el tacto son fundamentales para la cata de vinos.

Equipamientos y Utiles para la Catas

Al lugar donde se realiza la cata se le llama sala de cata, que cuenta con todo el equipamiento necesario para realizar todo tipo de catas.

Además la sala contará con unas serie de condiciones ambientales :

Ambiente neutro.
Ausencia de olores.
Confort climático (22 a 25ºC).
Buena luminosidad. – Predominio de colores claros, a ser posible blanco.
Silencio y concentración -Aislar del ambiente externo. – Evitar los comentarios de los catadores.

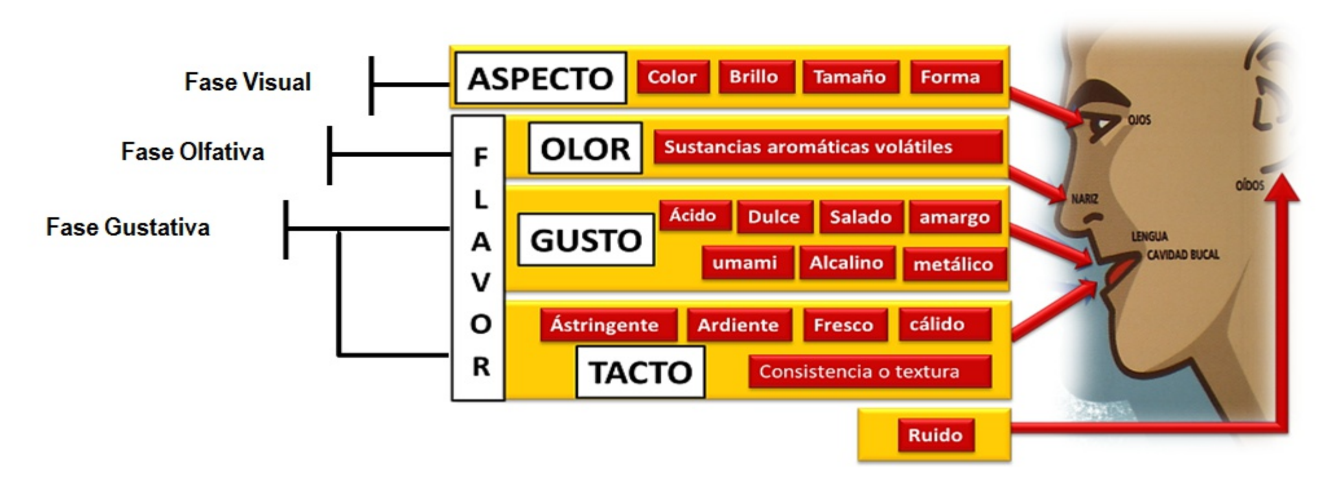
La mejor hora para catar es por la mañana antes del almuerzo y por la tarde después de la digestión.



ÚTILES DE CATA

Las herramientas necesarias para la cata :

Las muestras de vino.
Vaso o copa de agua.
Pan sin sal o picos.
Escupidera o recipiente
Fichas de cata.
Sacacorchos
Catavinos de vidrio lo más fino posible y totalmente transparentes (modelo AFNOR o similares).



Técnica y Elementos Importantes en la Cata

La técnica de cata exige que se cumplan los siguientes pasos:

Servir el vino en la copa hasta donde la anchura de la copa es mayor.
Coger la copa por la peana o fuste.
Examinar la superficie y la capa o color del vino, inclinando la copa sobre un fondo blanco.
Sacar el aire de los pulmones, acercar la nariz a la copa de vino e inspirar delicadamente.

La técnica de cata exige que se cumplan los siguientes pasos:

Mover la copa con movimientos rotatorios, con esto conseguimos sacar los aromas y hacer un segundo análisis, (a copa movida o en rotación).

Poner un poco de vino en la boca, mantenerlo, se deja entrar un poco de aire y se remontan los aromas por las fosas nasales (retronasal).

Enunciar los sabores percibidos en la entrada en boca y su evolución, precisar el equilibrio del vino en la boca.

Escupir y concentrarse para juzgar la intensidad aromática, la impresión final.

Temperatura Optima para la Degustación

Para realizar la cata es importantísimo la temperatura en los vinos, ésta debe ser la idónea para poder encontrar todas sus cualidades.

La potencia aromática.

Si el vino está demasiado frío, disminuye la volatilidad y pierde intensidad aromática.

Los taninos.

Si servimos un tinto con crianza a una temperatura demasiado baja, nos parece que tiene un tanino duro en boca.

El alcohol.

La sensación del alcohol se potencia a mayor temperatura: si lo servimos a una temperatura elevada, el vino resulta más cálido; y al contrario, por supuesto.

La acidez.

Si rebajamos la temperatura, mayor sensación de acidez; y al contrario, a temperatura más elevada, sensación de baja acidez y vino más cálido.





Fases de la Cata

Las fases de la cata son: la fase visual, la olfativa, la gustativa.

Fase Visual

Con la simple acción de mirar el vino, se obtiene una idea de cómo serán las fases siguientes. Esta fase no tiene valor absoluto aunque dará poco margen a sorpresas futuras.

El examen visual se realiza tomando la copa por la base o tallo para no calentar el vino. Se mira sobre un fondo blanco para poder percibir mejor el color, inclinando la copa para poder apreciarlo mejor.

Las sensaciones visuales engloban, fundamentalmente, los siguientes:

Limpidez o transparencia
Brillantez
Color
Fluidez o viscosidad

Limpidez o trasparencia

Mide la presencia de partículas en suspensión en un vino.

No hay que confundir la turbidez, que es consecuencia de una mala elaboración, con los depósitos sedimentados en la botella que son fruto natural de su largo envejecimiento.

Se eleva la copa y se mira al trasluz, el vino ha de mostrarse transparente, cristalino y sin partículas flotando.

Brillantez

Capacidad que presenta el vino para reflejar la luz, informando sobre su acidez. La falta de brillo nos indica poca acidez y sabor.

El Color

El color del vino procede de los pigmentos aportados por los polifenoles y los taninos de la piel de la uva.

Son de naturaleza e intensidad variables según la madurez de la vendimia, la vinificación, la evolución, la edad, etc., de los vinos.

Además, el suelo y el clima también pueden ser factores influyentes.

El color de los vinos tintos se debe, especialmente, a los antocianos (antocianinas) y a los compuestos fenólicos.

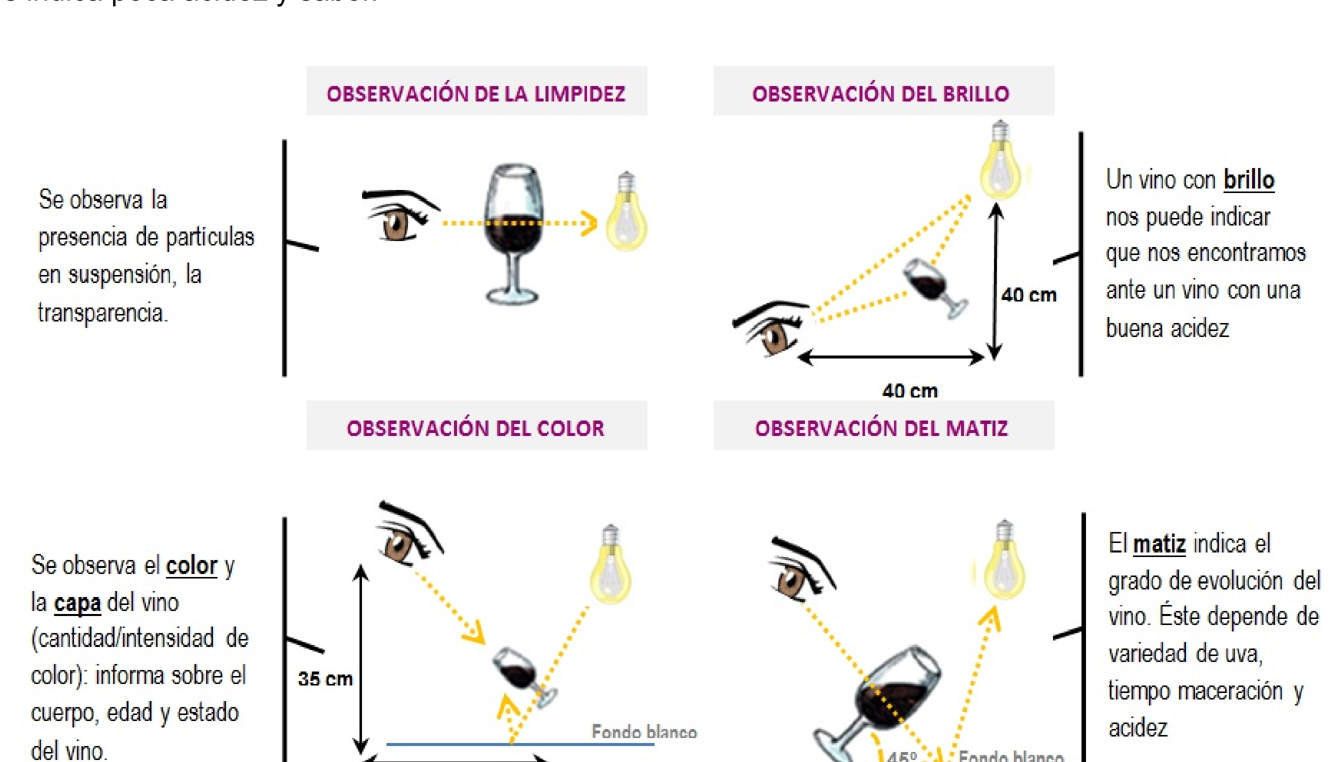
En los vinos blancos el pigmento procede de las flavonas de la uva.

La apreciación del color proporciona la información sobre el cuerpo, la edad y el estado del vino, poniendo especial atención en dos aspectos fundamentalmente:

Intensidad del color (cantidad de color) da idea del cuerpo del vino. Ésta apreciación se realiza solamente en vinos tintos, inclinando la copa hacia nosotros y observando su parte central.

Colocando la copa sobre un texto si hay dificultad o imposible de leer, diremos que el vino tiene capa alta y, en caso contrario, si se apreciaría el texto. el vino es de capa baja.

Matiz indica el grado de evolución de un vino, es decir, su edad. Se observa en la parte superior del vino que corona con el cristal, denominado "disco", "menisco" o "ribete"



Los Colores de Los Vinos Tintos

Los vinos tintos suelen ir desde un color azul violeta hasta un rojo teja, pasando por el carmesí o cereza.

En el caso de estos vinos, el color proporciona claros indicios de su cepa, edad y crianza:

Rojo (claro, oscuro), rojizo, rojo franco, rojo violeta, rojo amapola, rojo cereza, rojo grosella, rojo sangre, rojo fuego, rojo ladrillo, rojo anaranjado, rojo amarillento, rojo marrón, carmín, rubí, rubí quemado, granate, granadina, bermellón, púrpura, negruzco, teja, pajizo, ocre.

Los Colores de Los Vinos Blancos

Los vinos blancos presentan tonalidades básicas que van desde el amarillo casi incoloro con reflejos verdosos, al amarillo, al dorado, y hasta un ámbar intenso.

Así podemos hablar de tres familias de colores los amarillo-verdosos, los amarillos y los pardos: Incoloro, blanco, amarillo pálido, amarillo verdoso, amarillo canario, amarillo limón, amarillo pajizo, pajizo, amarillo dorado, amarillento, junquillo, topacio, topacio quemado, oro pálido, oro verde, oro fino, oro nuevo, oro viejo, oro rojo, dorado, madera, ámbar, parduzco, caoba, caramelo, manchado.

Los Colores de Los Vinos Rosados

En función de la tonalidad del color los vinos pueden presentar tonalidades azules, hasta tonalidades anaranjadas, bien sea por su estado de oxidación o a su misma naturaleza.

Los vinos rosados presenta estas tonalidades: gris,, rosado, clarete, rosa violeta, rosa franco, rosa cereza, rosa frambuesa, rosa carmín, rosa amarillo, rosa anaranjado, rosáceo, rojizo, albaricoque, piel de cebolla, anaranjado, salmón.

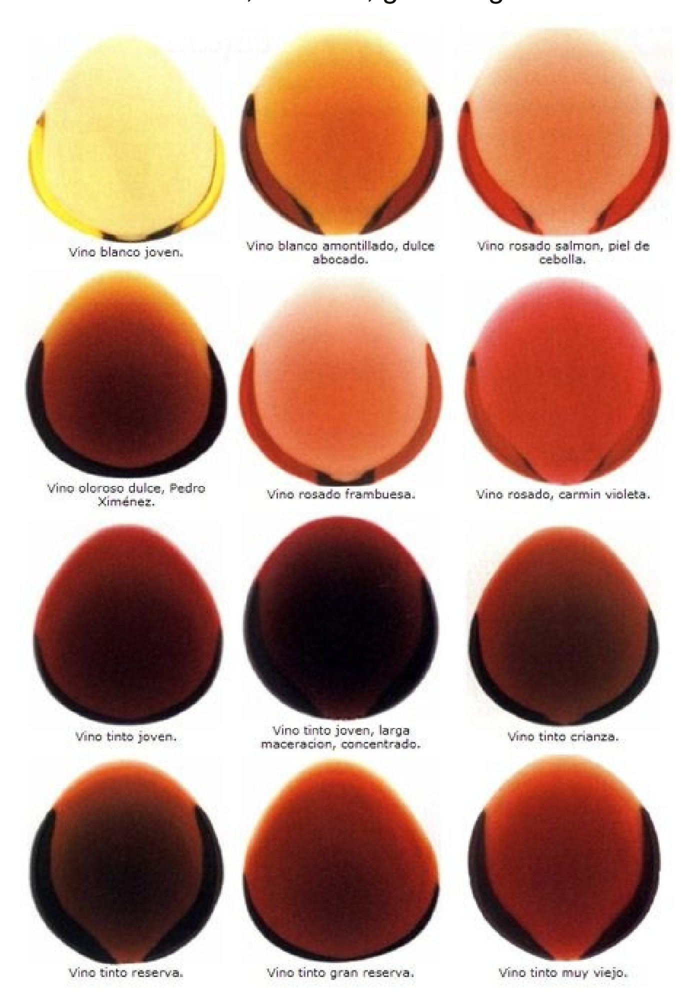
Grado de Evolución	Vino joven	V. maduro	V. viejo	V. decrépito
Vinos Blancos evolución →	Amarillo pajizo o pálido con reflejos verdosos	Reflejos pajizos	Reflejos más o menos dorados	Dorados con reflejos ambarinos
Vinos Rosados evolución →	Rosa vivo con matices frambuesa	Matices fresa	Matices piel de cebolla	Matices anaranjados
Vinos Tintos evolución →	Reflejos violáceos	Matices cereza	Rubí con matices teja o ladrillo	Ocres/marrones con matices ambarinos

Fluidez o Viscosidad

La fluidez hace referencia a la viscosidad o untuosidad. Cuando la copa hace un movimiento rotativo, al hacer girar circularmente la mano que la sostiene, se forma un goteo adosado a la pared de la misma.

Al mover la copa se formarán columnas irregulares llamadas lágrimas, que revela la concentración de alcohol y extracto seco (glicerol y azúcares en el vino).

Cuando un vino manifieste un lloro deficiente, se aplica el término de acuoso, líquido o fluido.
En caso contrario, untuoso, graso o glicérico.



Fase Olfativa

El olfato, más que ningún otro, apela a la memoria, por ello la importancia de memorizar aromas cotidianos (fruta, especias, flores,...) y ser capaz de reconocerlos; de esta forma, la persona podrá posteriormente encontrarlos en los vinos.

Esta fase es fundamental en la cata, ya que se pueden apreciar las cualidades y defectos del vino, estando ésta muy relacionada con la siguiente, la gustativa, porque los aromas se perciben a través de dos caminos: vía nasal directa (u olfacción) y la vía retronasal.

A través de la vía nasal directa se deben seguir los siguientes pasos:

Oler la copa en reposo:

Se realizan varias olfaciones, detectando la intensidad o cantidad de aroma y los aromas más volátiles del vino.

Oler tras agitar la copa:

Al girar la copa, el vino se airea y facilita el desprendimiento de moléculas menos volátiles. En este momento, se realizan varias inhalaciones cortas (evitando la saturación de este sentido por el alcohol del vino) pero despacio para juzgar la complejidad del aroma.

Oler tras dejar reposar la copa:

Se vuelve a inhalar la copa quieta, analizando los cambios del aroma (apreciación de aromas que anteriormente no se han apreciado), analizando la persistencia aromática del vino.

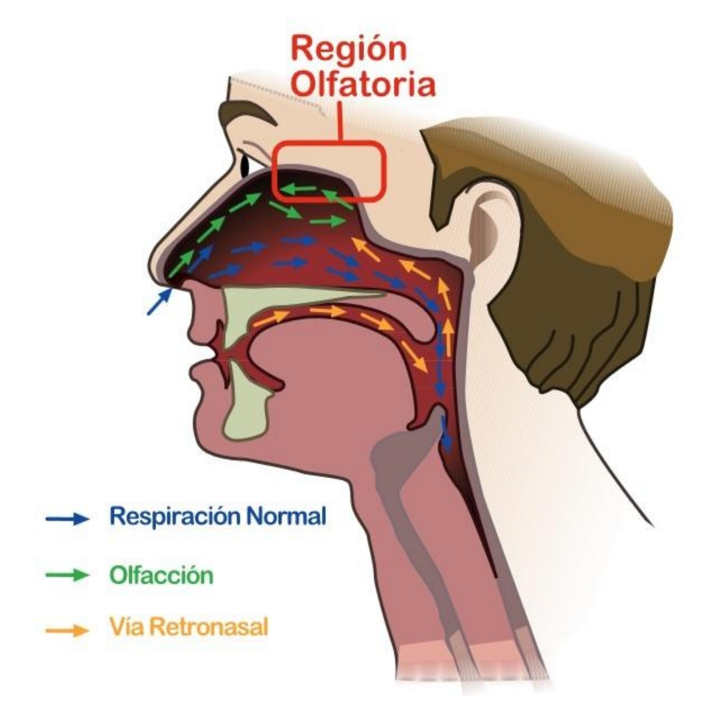
La percepción por vía retronasal se efectúa con un ligero barboteo de aire con el vino en la boca. En esta situación, el vino esta más caliente, favoreciendo la evaporación de moléculas aromáticas más pesadas mediante esta aireación.

Los aromas del vino se pueden clasificar en tres categorías:

Aromas primarios o varietales: Proceden del propio fruto.

Aromas secundarios o de fermentación: Generados por el metabolismo de las levaduras y bacterias lácticas (en el caso de vinos tintos).

Aromas terciarios: Desarrollados durante el envejecimiento de los vinos, ya sea en barrica o en botella, debido a la evolución de aromas primarios y secundarios.



El Bouquet

Es el principio olfativo que desarrolla un vino después de una fase de maduración, por el envejecimiento del vino en barrica o en botella. Es la edad, lo que le da esta característica. denominado también aroma terciario.

Se trata siempre de un conjunto de aromas, nunca de uno solo, y cuando éstos son de calidad y no sobresale uno por encima del otro.

Existen dos tipos de Bouquet:

Bouquet de oxidación Se da en vinos envejecidos en contacto con el aire por ejemplo la barrica.

Bouquet de reducción En vinos envejecidos en ausencia total del aire por ejemplo el envejecimiento en botella.



Aromas Primarios

Son los aromas que dependen de la variedad de la uva, la zona donde esté cultivada, la composición del suelo y la climatología.

los aromas que nos proporcionan en nariz son:

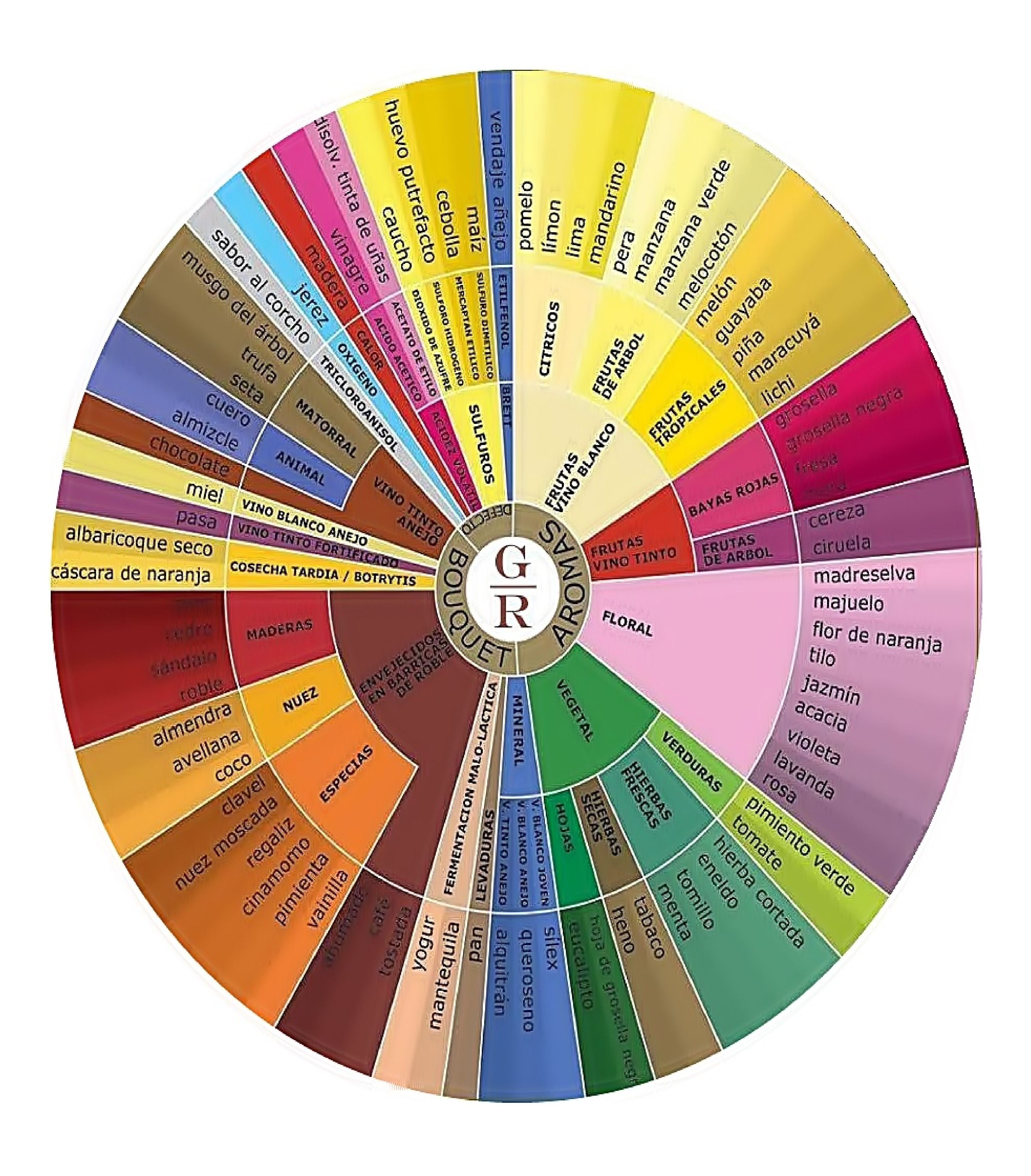
Florales (violeta, rosa, jazmín, espino blanco, romero...).

Vegetales (Hierba fresca,, lavanda,, anís, menta, tomillo, hinojo, laurel, sotobosque, hojarasca, setas, trufa, pimiento verde, sotobosque..).

Frutales (manzanas, grosella, ciruela, cítricos, almendra...).

Minerales (Pedernal, mina de lápiz, tiza, yodo, sílex, nafta, petróleo...).

Especiados (pimienta negra, pimienta verde, pimienta blanca, pimentón, tomillo, clavo, nuez moscada, cardamomo…).


AROMAS
BOUQUET
DEFECTO
CITRICOS
pomelo
límon
lima
mandarino
FRUTAS DE ARBOL
pera
manzana
manzana verde
FRUTAS TROPICALES
melocotón
melón
guayaba
piña
maracuyá
lichi
FRUTAS VINO BLANCO
BAYAS ROJAS
grosella
grosella negra
fresa
FRUTAS DE ARBOL
cereza
ciruela
FRUTAS VINO TINTO
FLORAL
madreselva
majuelo
flor de naranja
tilo
jazmín
acacia
violeta
lavanda
rosa
VEGETAL
VERDURAS
pimiento verde
tomate
HIERBAS FRESCAS
hierba cortada
eneldo
tomillo
menta
HIERBAS SECAS
tabaco
heno
HOJAS
hoja de grosella negra
eucalipto
MINERAL
V. BLANCO JOVEN
V. BLANCO ANEJO
V. TINTO ANEJO
silex
queroseno
alquitrán
LEVADURAS
pan
FERMENTACION MALO-LACTICA
mantequila
yogur
ENVEJECIDOS EN BARRICAS DE ROBLE
tostada
café
ahumado
ESPECIAS
vainilla
pimienta
cinamomo
regaliz
nuez moscada
clavel
NUEZ
coco
avellana
almendra
MADERAS
roble
sándalo
cedro
COSECHA TARDIA / BOTRYTIS
cáscara de naranja
albaricoque seco
VINO TINTO FORTIFICADO
pasa
VINO BLANCO ANEJO
miel
VINO TINTO ANEJO
chocolate
ANIMAL
almizcle
cuero
MATORRAL
seta
trufa
musgo del árbol
TRICLOROANISOL
sabor al corcho
OXIGENO
jerez
CALOR
madera
ACIDO ACETICO
vinagre
ACETATO DE ETILO
disolv. tinta de uñas
ACIDEZ VOLATIL
SULFUROS
DIOXIDO DE AZUFRE
caucho
SULFORO HIDROGENO
huevo putrefacto
MERCAPTAN ETILICO
cebolla
SULFURO DIMETILICO
maíz
BRETT
ETILFENOL
vendaje añejo
G
R

Aromas Secundarios

Los aromas secundarios suelen aparecer como consecuencia de la fermentación alcohólica y maloláctica.

Estos aromas dependen del tipo de levaduras y de las condiciones que propician la fermentación, como puede ser el aireado o la temperatura.

Estos aromas suelen ser dulces y se encuentran entre ellos:

Aromas de fermentación (levadura, galleta, miga de pan...)

Lácticos (Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura fresca y seca…)

Amílicos (Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz...).

Aromas Terciarios

En esta etapa podemos encontrar una gran complejidad de los aromas, que son los que dan al vino su exquisitez dando lugar a vinos únicos.

Los aromas que podemos encontrar aquí son :
Florales(trufa, setas, manzanilla…),

Frutos secos: avellana, nuez, almendra seca, albaricoque seco.

Frutas rojas y negras en compota, orejones, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas en licor, higuera, aceitunas negras, etc.

Confitería (miel, coco, cera de abeja...).

En esta etapa podemos encontrar una gran complejidad de los aromas, que son los que dan al vino su exquisitez dando lugar a vinos únicos.

Los aromas que podemos encontrar aquí son :

Balsámicos y amaderados: eucalipto, regaliz, madera, resina, cedro, incienso, canela, pino…

Animales- jugo de carne, cuero, tinta, almizcle, caza de pelo y de pluma, piel de animal, sangre…

Empireumáticos: humo, humo de tabaco, tostados, torrefactos, pólvora, madera quemada..

El Gusto y los Cuatro Sabores Elementales

En esta fase, se introduce el vino en la boca para identificar los distintos tipos de sabores presentes en el vino. Esta función la realizan las papilas gustativas dela lengua.

Existen cuatro sabores:

El dulce se percibe en la punta de la lengua.

El ácido en los laterales.

El salado en los bordes

El amargo en la parte posterior de la lengua.

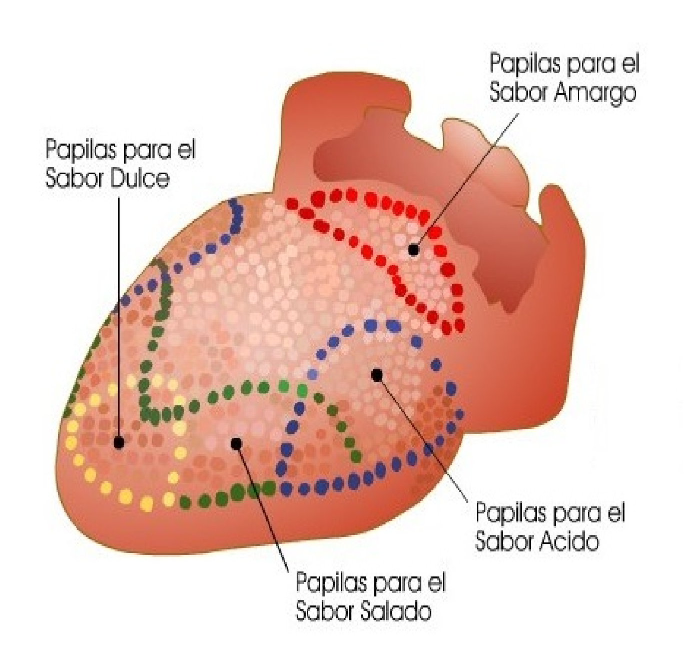
Se debe seguir los siguientes pasos y consideraciones:

Poner en boca siempre el mismo volumen de vino cada vez.

Remover el vino con la lengua 3-4 segundos.

Realizar un barboteo para resaltar aromas y defectos por vía retronasal.

Escupir el vino o ingerirlo en el caso de degustar pocas muestras.



Dulce

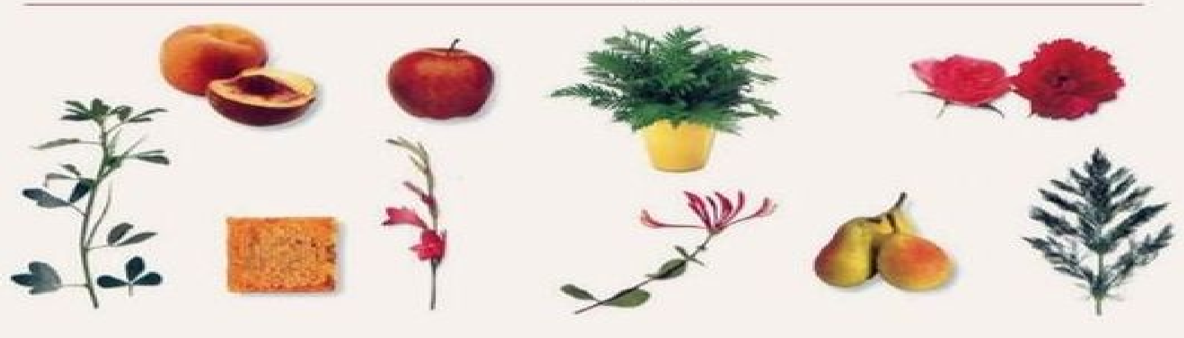
El sabor dulce se percibe en la punta de la lengua. Se percibe de forma inmediata tras el contacto con la lengua, para ir diluyéndose después en la boca por la acción de la saliva.

El sabor dulce se debe a la acción conjunta de los azúcares (fructosa y glucosa fundamentalmente) y de los alcoholes (metanol, etanol, glicerol, etc.), lo cuales influyen en sensaciones como la ligereza, la suavidad, el volumen, etc.

Series y familias aromáticas. Los vinos blancos.

Aromas primarios varietales

Serie vegetal	Serie floral	Serie frutal	Serie mineral
Hierba fresca, heno, heno seco, helecho, hoja verde, hoja seca, lavanda, infusión, tisana, té, hoja de tabaco, anís, menta, tomillo, hinojo, laurel, boj, sotobosque, hojarasca, seta, trufa.	Madreselva, acacia, jacinto, jazmín, espino blanco, rosa, geranio, nardo, lirio, retama, clavel, flor de azahar, lila, miel de acacia, romero	Manzana, pera, melocotón, melón, granada, níspero, albaricoque, lima, pomelo, limón, naranja, pieles de cítricos, membrillo, piña, mango, maracuyá, plátano, sandía, fruta de la pasión, caramelo ácido, almendra fresca.	Pedernal, mina de lápiz, tiza, yodo, sílex, nafta, petróleo.



Series y familias aromáticas. Los vinos tintos y blancos.

Aromas secundarios o de fermentación

Serie de fermentación	Serie láctea	Serie amílica
Levadura, miga de pan, brioche, galleta, pastelería, bollería fina.	Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura.	Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz.



Series y familias aromáticas. Los vinos blancos.

Aromas terciarios o de crianza

Serie floral	Serie frutal	Serie confitería	Serie madera y balsámica
Flores secas, manzanilla, brezo.	Frutos secos (avellana, nuez, almendra seca, etc.) albaricoque seco.	Miel, praliné, pasta de almendras, cake, cera de abeja, coco rayado, orejones.	Cedro, roble, madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, tostadura, pino, resina, eucalipto, coco rayado, tabaco ahumado.



Ácido

El sabor ácido se percibe en los laterales de la lengua. Se percibe rápido, pero tiene un mayor grado de persistencia que el dulce, y se intensifica en tomas posteriores.

Las sustancias de sabor ácido provienen de la uva (ácido tartárico, málico, cítrico,...) o del proceso de fermentación (ácido láctico, acético, succínico, etc.).

El ácido láctico es suave (ácido débil), mientras que los ácidos málico y tartárico son ácidos fuertes y duros.

El ácido acético es un ácido volátil y se percibe fundamentalmente por el olfato.

El succínico es un ácido salado y un poco amargo.

La acidez es uno de los factores fundamentales en la apreciación de un vino: otorga la frescura a los blancos y participa en el equilibrio de los sabores tánicos y dulces en los vinos tintos.

El sabor ácido transmite sensaciones de frescor, de afrontamiento, de nervio e intensidad al vino.

Su carencia da lugar a vinos apagados, pesados, muertos.

La acidez es de especial importancia en los vinos blancos: constituye su esqueleto, el armazón de su estructura.

Salado

El sabor salado se detecta en los bordes de la lengua. En la cata se percibe de forma rápida y pasajera, ya que cae al renovarse la saliva.

La concentración de sustancias saladas en el vino (las sales de los ácidos) es muy baja, pero pueden influir en la percepción global del vino y aumentar su frescor.

Amargo

El sabor amargo se detecta en la parte posterior de la lengua. Su percepción es más tardía, pero aumenta su intensidad y se mantiene más tiempo en la boca.

Las sustancias de gusto amargo pertenecen a la familia de los compuestos químicos que contribuyen al color y sabor de los vinos tintos (taninos, polifenoles y antocianos). Su amargor normalmente va acompañado de la sensación de astringencia.

Sensaciones Táctiles

El sentido del gusto, evidentemente, es fundamental en esta fase de la cata, pero también lo es el sentido del tacto, que nos proporcionará información acerca del peso y textura del vino.

Estos factores fundamentales de análisis del vino en la boca son:

La temperatura demasiado baja o excesivamente alta, afecta desfavorablemente la degustación; por una parte alteran el normal estado del vino y, por la otra, falsean sus resultados.

El gas carbónico acentúa la sensación de acidez y la astringencia de los vinos, disminuyendo la sensación dulce.

El alcohol, la riqueza de alcohol se traduce en un vino cálido, o ardiente, si la presencia alcohólica resulta excesiva.



El cuerpo es el conjunto de sensaciones táctiles que el vino produce en el paladar, debido, sobre todo, a su astringencia, a su graduación alcohólica y a la consistencia del líquido.

Para finalizar en esta fase, se define la textura, que es la sensación de contacto que produce la fluidez y la untuosidad en boca, de acuerdo con la sensación global de esta fase de todos sus componentes.

La Vía Retronasal

Entre la fase gustativa y la fase de postgusto tiene lugar la vía retronasal.

Para potenciar la percepción de la vía retronasal, oxigenaremos el vino e incrementaremos su temperatura repartiéndolo por toda la boca y haciéndolo borbotear, para lo cual se separan mínimamente los labios y se aspira un poco de aire.

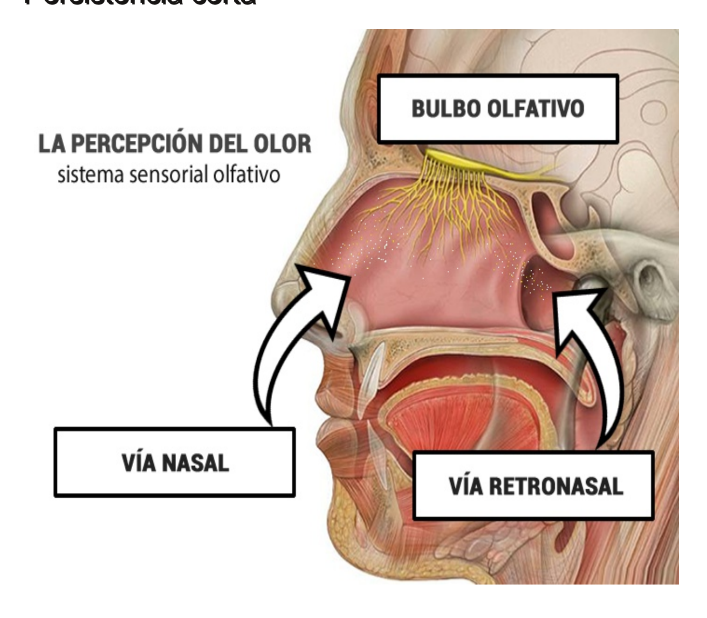
Una vez hayamos tragado o escupido el vino, tendremos que descubrir nuevos aromas y evaluar la persistencia aromática en vía retronasal.

Se evaluara el tiempo que dura el recuerdo aromático y definirlo como un vino de:

Gran persistencia

Persistencia media

Persistencia corta



Alteraciones y defectos del vino

El vino es un elemento vivo, que está en constante evolución, lo que lo hace también presa de alguna enfermedad o trastorno. Las causas son microbiológicas, físicas y químicas.

La Reducción

Es un pequeña defecto que se puede hallar al abrir la botella. Las reacciones de reducción se producen en ausencia de oxigeno y pueden afectar negativamente al aroma sí el vino lleva embotellado mucho tiempo.

Es un aroma cerrado, que se corrige fácilmente dejando que la botella, o el vino en la copa, permanezca un rato en contacto con el aire.

Anhídrido Sulfuroso

Dióxido de azufre (SO,) es el gas que se usa como antioxidante, selector de las levaduras, abrillantador y antiséptico.

Una dosis en exceso otorgarla a los vinos un olor característica de cerillas al encenderse.

En la cata el exceso de sulfuroso se detecta sobre todo en la nariz, donde causa picazón, y en boca, pues produce un sabor acre y terroso. A veces se elimina aireando el vino.

Aspecto. Limpio con color normal. Pálido en blancos algo decolorado en tintos.

Nariz, Olor a sulfuroso, picante y sofocante.

Boca. Sabor a azufre. a humo de cerilla a goma quemada que seca las mucosas y produce en el palada' un sabor metálico.

Enfermedades Devidas a Levaduras

Originada por unas levaduras incapaces de fermentar el azúcar pero si de atacar el alcohol, los ácidos fijos, los esteres volátiles y la glicerina.

Son de rápida propagación, y forman redondeles en la superficie del vino, de color grisáceo o rosado, según el color del mismo.

Esta bacteria produce la total oxidación del alcohol, lo que supone la pérdida del sabor y aromas de los vinos.

Aspecto. Velo blanquecino o rosáceo (tintos) que puede producir enturbiamiento. El color de los tintos amarillea.

Nariz. Olor a picado, que recuerda la manzana podrida.

Boca. Soso, plano, insípido.

Huevos Podridos / Sulfhídrico

Se producen por la acción de las levaduras sobre algunos compuestos azufrados añadidos al viñedo para controlar las plagas o el anhiclrido sulfuroso aportado al mosto y el vino en su elaboración.

Debe desaparecer al airear el vino.

Nunca puede aparecer en vinos de guarda.

Mercaptano

Produce olores a ajo, corrompido y podrido.



Fermentación en Botella

El vino se encuentra turbio con partículas en suspensión y algo de poso en el fondo de la botella, puede haber algo de carbónico.

Los azúcares residuales y levaduras no terminaron la fermentación en su momento.

Aspecto, Turbio, un ligero depósito en el fondo de la botella, partículas en suspensión.

Al abrir la botella, presencia de anhídrido carbónico.

Nariz. Aroma inconfundible a fermentación.

Boca. Picor carbónico en el palada.

Enfermedades Bacterianas

Picado Acético

Elevación del contenido en acético del vino, con aparición de olor a picado (debido al acetato de etilo). Lo producen las bacterias «acetobacter aceti", y en ocasiones aparece cierta turbidez o velo en la superficie.

Estas bacterias, en presencia del oxigeno, transforman el alcohol en acido acético y acetato de etilo, haciendo subir la acidez volátil.

Nariz. olor avinagrado.

Amargo

Las bacterias actúan sobre el ácido tartárico del vino y la glicerina.

También puede ser un defecto debido a una deficiente integración de material vegetal en el mosto (hojas y ramas, racimos podridos).

Aspecto, turbio. Los tintos presentan además un depósito de materia colorante. Su color evoluciona hacia tonos marrones.

Nariz. Ligeramente acetificado.

Boca. Amargor desagradable (que puede aparecer incluso a los dos o tres años después de embotellados).

Enfermedades del Ahilado o la Grasa

Esta enfermedad es producida por las bacterias, que producen pequeñas cantidades de manitol, ácido acético y ácido láctico; como consecuencia, el vino Fluye como el aceite.

Aspecto, Opalescente, turbio al echarlo en la copa cae como aceite.

Nariz. Normal.

Boca. Untuoso e insípido. Soso

Pícado Láctico

Aparece en vinos cuya fermentación se detiene por exceso de temperatura. Las bacterias, transforman los azúcares en acido acético y láctico, el resultado es un vino con sabor agridulce.

Contaminaciones

Olor / Sabor a Corcho

Su origen puede estar en el árbol de Alcornoque de donde proviene y que se halle infectado con moho. También en la misma bodega en su estructura de madera, sus barricas o sus corchos.

El causante de dicho olor es el Tricloroanisol, o TCA Se trata de una reacción química de los componentes orgánicos llamados Fenoles que están normalmente presentes en la uva, corcho, barricas, etc. al combinarse con el cloro.

Es uno de los defectos más fácilmente reconocible Puede ser motivo de devolución del vino en un restaurante Por ello, el sumiller debe dar a oler el corcho cuando abre una botella.

Olor y Gusto o Humedad / Moho

Proviene de bodegas húmedas, de ambiente cerrado, poco ventiladas y limpias, con depósitos y vasijas viejas no aseptizadas.
Se debe a la acción de hongos filamentosos.

Aspecto. Limpio color normal.

Nariz. Olor a moho y humedad.

Boca. Sabor a húmedo.

Brettanomiyces

Su origen es un fenómeno producido por el metabolismo de las levaduras.

Produce aromas característicos a «sudor de caballo», «olor a ratón», «medicina» o incluso a «orín de caballo» o «madera vieja».

En boca aparecen gustos a rancio.

Otras Alteraciones

Manzana Pasada

Aparece sobre todo en vinos blancos oxidados o en vinos con una segunda fermentación alterada.

Pis de Gato

Característico de la variedad Sauvignon Blanc recolectada sin madurar.

Ajo / Cebolla

Diversas causas frecuentemente ligados a defectos de reducción en los vinos.

Olores Lácticos

Producidos por malas fermentaciones y en particular por fermentaciones simultáneas (leche, levadura, cerveza, yogui, sidra, repollo).

Cartón

El causante de este olor es la excesiva y reiterada utilización de filtros donde se usan material celulósico deficiente.

Geranios

Éste olor, cuando es excesivo y terroso se debe a la degradación bacteriana del ácido sórblco que se utiliza como germicida en el vino (Actúa contra levaduras y mohos Impidiendo su desarrollo y estabilizando el producto).



Es un producto altamente perceptible por lo que una pequeña cantidad de este puede destruir miles de litios de vino.

Es un producto altamente perceptible por lo que una pequeña cantidad de este puede destruir miles de litios de vino.

Olor a Ratón

A veces el vino presenta un aroma similar al del orín de ratón, se percibe en boca, y tiene un sabor repugnante y duradero.

Olor/Gusto a las Lías

Este delecto se debe aun largo contacto con las lías.
El olor es similar al sulfhídrico; el gusto desagradable a levaduras en descomposición

FICHAS DE CATA: ESTRUCTURA Y CONTENIDO

La ficha de cata es el documento en el que el catador valora (y en ocasiones describe) las sensaciones transmitidas por el vino durante el análisis sensorial (fase visual, olfativa y gustativa).

Existen numerosos modelos según sean descriptivas, en la que sólo aparecen los términos más idóneos para describir el vino, o de valoración, ficha en la que se califican las tres fases de la cata vista y la valoración global del vino.

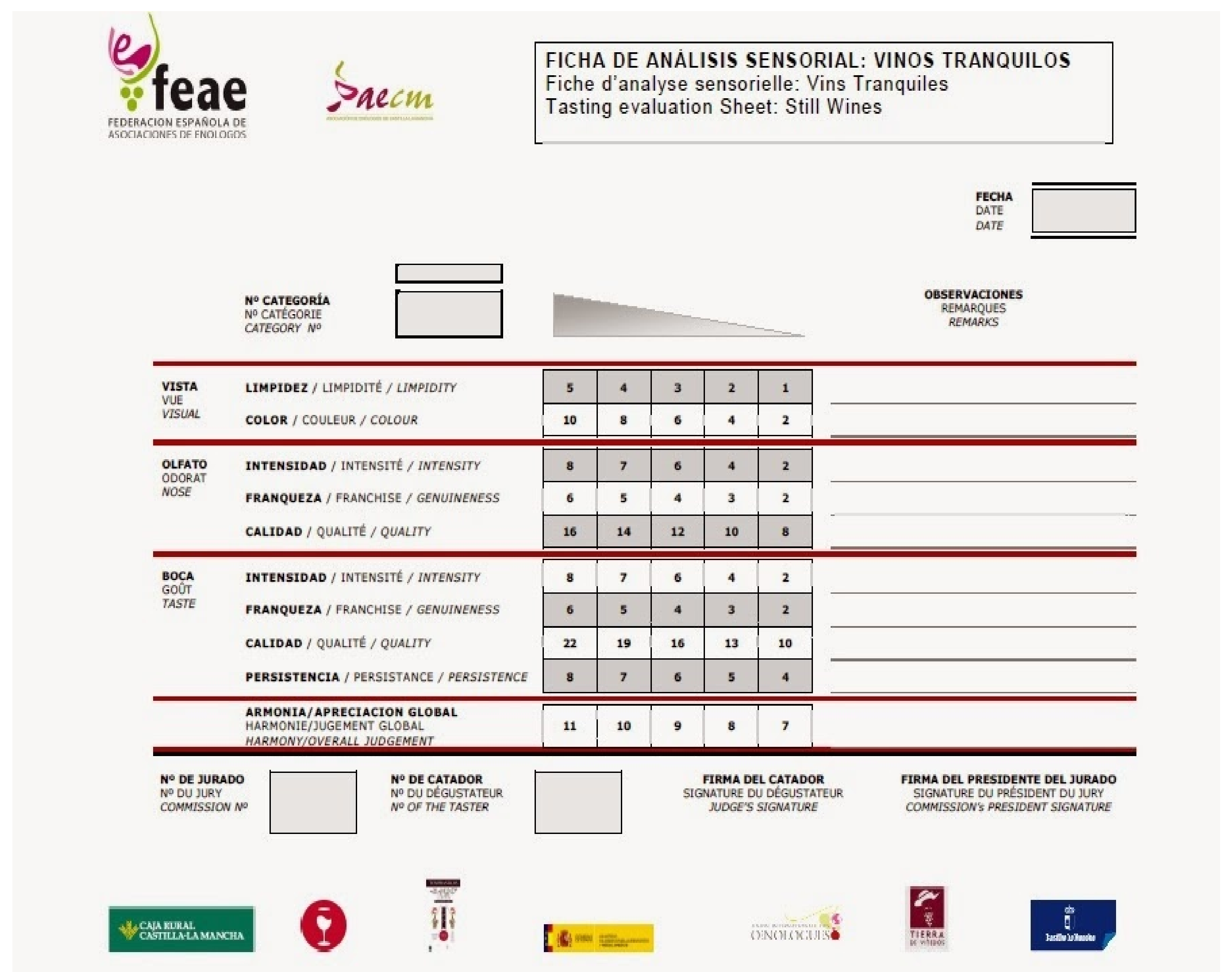
Para que los catadores puedan reflejar sus juicios sobre un vino, compararlos y conservarlos, debe existir un procedimiento de expresión de resultados común para todos, para ello se utiliza la ficha de cata.

Como norma general para las catas sencillas en toda ficha de cata, deben aparecer los siguientes términos:

Nombre del catador, nombre del vino, procedencia, variedad(es), añada, fecha, lugar de la cata temperatura del local y el vino, graduación alcohólica, tipo de crianza, fase visual, fase olfativa y fase gustativa, cada una con sus diferentes apartados y, valoración final del vino.

También existe una sección ele observaciones, donde el catador anota sus impresiones, y comentarios acerca de las cualidades o defectos del vino.

En el caso de los espumosos, incluirán las casillas correspondientes para calificar lo referente a espuma, burbujas etc.


feae
FEDERACION ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE ENOLOGOS

aecm

FICHA DE ANÁLISIS SENSORIAL: VINOS TRANQUILOS
Fiche d'analyse sensorielle: Vins Tranquiles
Tasting evaluation Sheet: Still Wines

FECHA / DATE / DATE

Nº CATEGORÍA / Nº CATÉGORIE / CATEGORY Nº

							OBSERVACIONES / REMARQUES / REMARKS
VISTA / VUE / VISUAL	LIMPIDEZ / LIMPIDITÉ / LIMPIDITY	5	4	3	2	1	
	COLOR / COULEUR / COLOUR	10	8	6	4	2	
OLFATO / ODORAT / NOSE	INTENSIDAD / INTENSITÉ / INTENSITY	8	7	6	4	2	
	FRANQUEZA / FRANCHISE / GENUINENESS	6	5	4	3	2	
	CALIDAD / QUALITÉ / QUALITY	16	14	12	10	8	
BOCA / GOÛT / TASTE	INTENSIDAD / INTENSITÉ / INTENSITY	8	7	6	4	2	
	FRANQUEZA / FRANCHISE / GENUINENESS	6	5	4	3	2	
	CALIDAD / QUALITÉ / QUALITY	22	19	16	13	10	
	PERSISTENCIA / PERSISTANCE / PERSISTENCE	8	7	6	5	4	
	ARMONIA/APRECIACION GLOBAL / HARMONIE/JUGEMENT GLOBAL / HARMONY/OVERALL JUDGEMENT	11	10	9	8	7	

Nº DE JURADO / Nº DU JURY / COMMISSION Nº

Nº DE CATADOR / Nº DU DÉGUSTATEUR / Nº OF THE TASTER

FIRMA DEL CATADOR / SIGNATURE DU DÉGUSTATEUR / JUDGE'S SIGNATURE

FIRMA DEL PRESIDENTE DEL JURADO / SIGNATURE DU PRÉSIDENT DU JURY / COMMISSION's PRESIDENT SIGNATURE

PUNTUACIONES DE LAS FICHAS DE CATA

Algunas calificaciones se diseñan a medida de un comité de valoración por ejemplo para una bodega y otras homologadas para un concurso internacional.

En general hay parámetros similares de valoración; lo que sí suele cambiar son las escalas de puntuaciones.

Algunas van de 0 a 10, otras de 0 a 100; en unas el máximo valor teórico será la puntuación cero y en otras, la 100.

En ciertas puntuaciones se admiten decimales (6,75 o 8,25)t en otras, sólo números redondos (75, 8O...) y en otras se le asignan «pluses» (90+).

DISTINTOS TIPOS DE CATA

Cata vertical

Se catan varias añadas del mismo vino. Se pretende observar la evolución de ese vino en el tiempo, identificando cuales son las mejores añadas.

El orden es muy subjetivo, pero se recomienda comenzar por la añada más antigua y terminar con la más reciente.

Cata horizontal: se catan vinos con una característica común, como puede ser la misma añada, la misma zona (o denominación de origen) o la misma variedad de uva.

Aquí se pueden comparar los distintos métodos de vinificación entre bodegas, los distintos suelos, temperaturas, etc.

Cata ciega: es aquella en la que los participantes conocen de antemano los vinos a catar, tipo de uva o añada; sin embargo las botellas se encuentran tapadas.

Se asigna un número a cada botella para identificarlas posteriormente.

ÓRGANO	SENTIDO Y SENSACIONES	CARACTERES PERCIBIDOS
OJOS	Sensaciones visuales	Color, intensidad, fluidez efervescencia, transparencia, limpieza
NARIZ	OLFATO: Sensaciones olfativas (vía nasal directa)	Olor, aroma, bouquet, olores extraños
BOCA	OLFATO: Sensaciones olfativas (vía retronasal)	Aroma de boca bouquet interno
BOCA	GUSTO: Sensaciones gustativas	Dulce ,salado, amargo, acido persistencia, equilibrio
BOCA	TACTO: Sensaciones químicas reacción mucosas	Astringencia. aspereza, picor irritación, burbujeo
BOCA	TACTO: Sensaciones táctiles propiamente dichas	Consistencia, untuosidad, fluidez cuerpo
BOCA	TACTO: Sensaciones térmicas	Temperatura, alcohol

CLASIFICACIÓN POR COLORES, INTENSIDADES Y ASPECTOS DEL COLOR CATA DE BLANCOS

VISTA	OLFATO	GUSTO
LIMPIDEZ: Cristalino, brillante, limpio, velado, turbio **MATIZ:** Pajizo verdoso Paja verde Pajizo Amarillo paja Dorado Oro viejo	**INTENSIDAD:** Baja, media y alta **CALIDAD:** Complejo, lineal, simple y sin defectos **AROMAS PRIMARIOS:** **Fruta**: Piña, limón, pomelo, cáscara de cítricos **Floral:** Acacia, geranio, azahar **Vegetal:** Heno, hinojo, laurel **AROMAS SECUNDARIOS:** **Afrutado:** Manzana, pera, plátano, melón...	**SABOR:** Ácido-plano, dulce-seco, amargo **TACTO:** Suave - ardoroso, astringente, carbónico **RETROGUSTO:** Potenciando o no virtudes y/o defectos **PERSISTENCIA:** Larga, media, corta
ARMONIA: Plenitud del conjunto. Equilibrio de sabores y sensaciones olfativas. Sensación final. Juicio global.		

CLASIFICACIÓN POR COLORES, INTENSIDADES Y ASPECTOS DEL COLOR CATA DE ROSADOS

VISTA	OLFATO	GUSTO
LIMPIDEZ: Cristalino, brillante, limpio, velado, turbio **MATIZ:** Rosa frambuesa Rosa fresa Rosa grosella Rosa salmón Salmón Piel de cebolla **ARMONIA: Plenitud del conjunto. Equilibrio de sabores y sensaciones olfativas. Sensación final. Juicio global.**	**INTENSIDAD:** Baja, media y alta **CALIDAD:** Complejo, lineal, simple y sin defectos **AROMAS PRIMARIOS:** **Fruta:** Fresa ácida, cereza, mora, frambuesa, arándanos **Floral**: Geranio, rosa, violeta **Vegetal:** Heno, hinojo, laurel, pimiento verde **AROMAS SECUNDARIOS:** **Afrutado:** Ciruela	**SABOR:** Ácido-plano, dulce-seco, amargo **TACTO:** Suave - ardoroso, astringente, carbónico **RETROGUSTO:** Potenciando o no virtudes y/o defectos **PERSISTENCIA:** Larga, media, corta

CLASIFICACIÓN POR COLORES, INTENSIDADES Y ASPECTOS DEL COLOR CATA DE TINTOS

VISTA	OLFATO	GUSTO
LIMPIDEZ: Cristalino, brillante, limpio, velado, turbio **INTENSIDAD DE COLOR:** Capa alta, media o baja **MATIZ:** Rojo violáceo Rojo púrpura Rojo granate Rojo cereza Rojo rubí Rojo teja Rojo castaño Marrón	**INTENSIDAD:** Baja, media y alta **CALIDAD:** Complejo, lineal, simple y sin defectos **AROMAS PRIMARIOS** **Fruta:** Fresa, cereza, mora, frambuesa, arándanos, guinda y pasas **Floral:** Geranio, rosa, violeta **Vegetal:** Heno, hinojo, laurel, pimiento verde, tabaco, café **SECUNDARIOS:** **Fermentación:** levadura, galleta, miga de pan... **Lácticos:** Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura fresca y seca... **Amílicos** Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz... **AROMAS TERCIARIOS O BOUQUET:** **Balsámicos** eucalipto, regaliz, resina, enebro, canela, incienso,... **Empireumáticos:** Ahumado, cacao, cuero **Madera:** de roble, rancia, vieja, cedro, **Animal:** Almizcle, piel, caza... **Especiada:** Pimienta, canela, menta, nuez moscada, vainilla....	**SABOR:** Ácido-plano, dulce-seco, amargo **TACTO:** Suave-ardoroso, astringente, untuoso **RETROGUSTO:** Potenciando o no virtudes y/o defectos **PERSISTENCIA:** Larga, media, corta
ARMONIA: Plenitud del conjunto. Equilibrio de sabores y sensaciones olfativas. Sensación final. Juicio global.		

BIBLIOGRAFIA

ALACREU Ginés, J. R.: Gestión de banquetes. Madrid: Síntesis, 2003.

ALONSO Rodríguez, A. y LÓPEZ Zamarra, C.: Guía práctica del servicio de mesa. Madrid: Espasa Calpe, 1990.

ARCARONS, R.: Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa hostelera. Madrid: Síntesis, 2000.

GARCÍA Gallego, J.: Maridaje, enología y cata de vinos. Málaga: Innovación y Cualificación, 2008.

LÓPEZ Benito, N.: Marketing en la restauración. Madrid: Síntesis, 2003.

LÓPEZ Collado, A.: Hostelería. Curso completo de servicio. Madrid: Paraninfo, 2000.

NANCLARES Fragoso, J.: Marketing y planificación para restaurantes. Madrid: Paraninfo, 2001.

PEÑIN, J., MIJARES, M. I., LARREA, A., SÁEZ Illobre, J. A., RAVENTOS, J.M.,

FORNS, L., LLAGUNO, C. y SIMO, V.: El vino: enología, viticultura y cata. Barcelona: Orbis, 1998.

PEYNAUD, E.: Enología. Práctica, conocimiento y elaboración del vino. Madrid: Mundi- prensa, 2000.

RANKINE, B.: Manual práctico de enología. Zaragoza: Acribia, 1989.

VALENCIA Díaz, F.: Libro de la cata de vinos. Málaga: Arguval, 2008.

VV.AA.: Vinos de España, El Mundo del Vino. Todas las D.O. españolas. Barcelona; Spes, 2002.

W.AA.: Larousse de los Vinos, El Mundo del Vino, Los Vinos del Mundo. Barcelona: Larousse, 2002.

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACION DE VINOS

EL APROVISIONAMIENTO EXTERNO.

ELECCION PROVEEDORES.

La misión general del aprovisionamiento es obtener materias primas o servicios necesarios para su funcionamiento, en las cantidades óptimas y plazos establecidos, con los niveles de calidad necesarios y al menor precio que permita el mercado.

Es fundamental tener una buena gestión de compras y almacén, de ello dependerá el buen resultado económico y la calidad de su producto final.

Es importante establecer un buen procedimiento de gestión de compras y almacén para contribuir a los objetivos y estrategias generales del establecimiento hostelero (rentabilidad, calidad, satisfacción del cliente, etcétera).

Siempre que se reciba una mercancía, se deberá sellar y firmar el albarán (la copia que se lleva el proveedor y la que se queda en el establecimiento) después de comprobar todos los artículos (referencias, tipos, cantidades etcétera).

En el sello hay que incluir de forma clara toda la información referente a la recepción. Los registros de la mercancía permiten llevar un control exhaustivo de lo que entra y sale del almacén, así como las roturas o los defectos en la mercancía.

DETECCIÓN DE NECESIDAD

Simplemente consiste en definir qué comprar, cuánto y para cuándo.

SEGÚN:

-Los presupuestos del restaurante.

-Las previsiones mensuales de venta del menú, la carta y otros eventos como cócteles, banquetes etc. del restaurante.

-Las particulares características de conservación, fechas límites de durabilidad.

-El espacio o capacidad de almacenamiento del local.

-La disponibilidad de cada producto en el mercado.

-La rapidez de aprovisionamiento de cada producto. stock.

-El consumo medio de cada producto.

A la hora de escoger un proveedor además de la calidad, precio y servicio correctos. hay que tener en cuenta otros factores como:

Información sobre el proveedor: hay que saber todo lo posible sobre éste y sus productos. Lo ideal, si el proveedor va a serlo para un producto estratégico, sería conocer sus instalaciones, su proceso productivo, su organización, su capacidad de producción o su cantidad potencial máxima de servicio y su situación financiera.

Precios: como es lógico, es necesario tener un listado de precios del posible proveedor, para así poder compararlo con la competencia.

Relación calidad-precio: para productos no homogéneos hay que analizar el precio teniendo en cuenta la calidad del producto. Lo normal es establecer unos parámetros mínimos de calidad y comparar sólo los proveedores que los superen.

Condiciones comerciales: hay que conocer su política en cuanto a descuentos, rappels por volumen de compra, forma de pago, etcétera.



Experiencia de otros sobre el proveedor: preguntar al responsable de compras de otro hotel por el proveedor puede ayudar a saber un poco más sobre el mismo.

Precio: lógicamente, el proveedor con menor precio recibe la puntuación más alta. Es muy fácil de comparar para productos homogéneos.

EVALUACION PROVEEDORES

Consistencia en la calidad: el proveedor que consiga dar una buena calidad de forma permanente en el tiempo será quien obtenga mejor puntuación.

Servicio: el mejor será el que cumpla siempre con las cantidades, calidades y tiempo de entrega pactados y el que responda mejor ante una urgencia y sea más flexible ante cualquier necesidad que se pueda tener.

Cobro: una variable importante es la del tiempo de cobro. El proveedor que nos permita pagarle en mayor plazo de tiempo obtendrá la mejor puntuación.

NEGOCIACIÓN

La negociación consiste en intentar llegar a un acuerdo con el proveedor para lograr un objetivo común (la venta en sí).

Comprador y vendedor han de sentirse vencedores, es decir, que ambos piensen que el acuerdo es provechoso para su empresa.

El comprador debe intentar persuadir a los proveedores para que éstos acepten sus propuestas (se negocia en cuanto a precio, condiciones en el servicio, tipo de pago, descuentos por pronto pago o volumen de compra, etcétera).

Puede suceder que, después de cerrados los acuerdos, e incluso habiendo iniciado el suministro, haya circunstancias que sea necesario volver a negociar.

Reglas más comunes y consideraciones en una negociación:

-Tener los objetivos claros.

-Poseer plena información del producto.

-No dejarse llevar por lo emocional.

-El comprador debe obtener información sobre el mercado, la empresa y la persona con la que van a tratar.

-El comprador tendrá más fuerza si el producto tiene muchos y buenos competidores.

-Hay que negociar con quien tenga capacidad de decisión.

-Escuchar de forma activa (pidiendo detalles, preguntando dudas, repitiendo palabras usadas por el vendedor, etcétera).

-Hay que ponerse en el lugar del otro (empatía), respetándolo. La actitud ha de ser de colaboración.

-Habitualmente, cada acuerdo parcial lleva consigo una contrapartida a cada concesión, lo que demuestra que la negociación avanza.

CONTROLES DE CALIDAD DE PRODUCTOS. IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE

Cuando se contrata a un proveedor nuevo habrá que pedirle su Número de Registro General Sanitario o Autorización Sanitaria, el ATP de los vehículos, en caso de productos perecederos, y una carta firmada por el gerente o responsable de calidad certificando la aplicación de su Plan de autocontrol.

Aun así, con el Programa de Control de Calidad de Proveedores, existen determinados riesgos que pueden generarse y/o incrementarse en el transporte desde su central hasta el establecimiento y que deben ser controlados en la recepción.

Los primeros controles de calidad se llevan a cabo en la viña, escogiendo el momento óptimo de vendimiado de la fruta y la mejor condición que esta pueda presentar.

Dentro de la bodega se continúan con estos controles de calidad durante todo el proceso de vinificación.



Estos controles se ajustaran a la necesidad de actuar en uno u otro sentido, correcciones de la acidez, chaptalización, sulfitado, etc.

Estas correcciones químicas, y alguna más (de naturaleza física, pueden desarrollarse tras la vinificación según el criterio del enólogo,.

En la actualidad, aunque los métodos de transporte han sufrido una vertiginosa evolución, no están exentos de complicaciones, desatenciones y variaciones en el producto.

Los principales problemas que el transporte del vino generalmente son dos:

-Los movimientos(oscilaciones y vibraciones que el vino sufre durante el transporte y que pueden poner en peligro su estabilidad.

-Las oscilaciones térmicas a las que se va a ver sometido, especialmente el calor, que muy probablemente le afectarán durante el viaje.

En concreto, los vinos blancos sufren especialmente los rigores del transporte al presentar una estructura mucho menor que los tintos.

En cambio, los tintos, sobre todo los de guarda, el transporte expondrá nuevamente al líquido a los restos sólidos precipitados, los cuales, en condiciones normales, reptarían inertes en la base de la botella.

Los espumosos, por razones obvias, son los vinos que más sufren durante el transporte, aunque a su favor cuentan con que, normalmente, al presentarse en cajas de seis botellas, suelen viajar tumbados, y la presión que las burbujas ejercen en el interior se desplaza hacia la pared de cristal y no hacía el corcho.

Debemos ser conscientes de que el vino, tras realizar un trayecto, necesita un tiempo prudencial de descanso antes de su descorchado.

En función del viaje realizado y la naturaleza del vino transportado, este descanso irá desde unas horas para los vinos jóvenes, a varios días para los vinos de guarda e, incluso, algunas semanas para los espumosos (principalmente los de Calidad) con la intención de que el carbónico desprendido durante el viaje pueda volver a integrarse en el líquido.

En caso contrario, al abrir la botella contemplaremos con decepción como toda la vitalidad y energía del vino se escapa tras el corcho nada más abrirla.

Al recibir materias primas, sobre todo con los productos perecederos, hay que prestar especial atención a:

-Limpieza del vehículo de transporte: realizar un control de la limpieza y desinfección del vehículo para garantizar que los alimentos no se contaminen. Además, en la caja del camión sólo pueden transportarse alimentos, nada más.

-Temperaturas del vehículo transporte: revisar que el camión venga a buena temperatura si el género necesita estar refrigerado, de forma que no se rompa la cadena de frío en el transporte.

-Riesgos físicos: examinar el género para que no tenga alambres, cristales y cuerpos extraños en general.

-Procedencia no conocida de los productos: para evitar esto, hay que fijarse en que estén correctamente etiquetados.

-Trazabilidad de los alimentos: hay que fijarse en que estén etiquetados y en el albarán ponga un número de lote.

-Fecha de caducidad: observar que la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente no haya cumplido y además dé un margen de tiempo para su utilización.

-Contaminación cruzada (con otros alimentos, superficies, etc.): Hay que realizar un control visual de las condiciones del envase o embalaje.

DEFECTOS APARECIDOS EN LOS PRODUCTOS Y DIAGNÓSTICO DE LAS POSIBLES CAUSAS

ALTERACIONES DE ORIGEN MICROBIANO

Están producidas por bacterias o levaduras. Para que se produzca la enfermedad, no sólo estará presente el microorganismo, sino también los compuestos del vino (grado alcohólico, PH, sulfuroso, etcétera), que influirán en su desarrollo.

Existen dos variantes:

-Enfermedades aerobias (superficie del vino).
-Enfermedades anaerobias (sin presencia de aire).

ENFERMEDADES AEROBIAS

Aerobios: Son los microorganismos que se desarrollan en la superficie del vino expuesto al aire. Son las levaduras (capaces de desarrollar la enfermedad de la flor) y las bacterias acéticas (picado acético).



ENFERMEDADES AEROBIAS - LA FLOR O EL VELO

La flor o flores del vino, producida por levaduras aerobias, y que se llama así porque en la superficie se forma un velo que visualmente nos puede recordar a la forma de las flores.

Estas levaduras, principalmente atacan el etanol y lo transforman en anhídrido carbónico y agua.

Se puede producir en cualquier época del año, y es necesario que el vino esté en contacto con el aire. La enfermedad en sí no es grave, lo grave es que pueda degenerar en picado acético.

Los factores que favorecen la enfermedad son:

-Presencia de azúcares residuales.

-Mala higiene.

-Grados alcohólicos bajos. Por encima de 15 % vol., es difícil que aparezca la enfermedad.

-Temperaturas altas, alrededor de 25 ºC.

-Recipientes parcialmente llenos. Presencia de oxígeno.

Los factores que la dificultan son:

-Rellenos periódicos de los depósitos o recipientes, para evitar huecos en los mismos..

-Depósitos siempre llenos.

-Dosis adecuadas de sulfuroso.

Los microorganismos responsables son:

-Las Levaduras, en concreto las Cándidas Vini Micoderma.

-Los géneros Hansenula, Pichia, Brettanomices. Etc.

-Estas levaduras acostumbran a degradar el alcohol en otros compuestos como ácido acético y etanol (rancio).

Los caracteres organolépticos son:

-Vista: velo más o menos rugoso, color blanquecino gris verdoso, y bastante espeso.

-Olfato: si la enfermedad está muy avanzada el vino huele a etanol (rancio).

-Gusto: en estado avanzado, sabor insípido y aguado (debido a la pérdida de acidez y alcohol).

Los remedios preventivos o curativos son:

Preventivos:

-Rellenos periódicos de los depósitos o recipientes, para evitar huecos en los mismos.

-Rellenos con nitrógeno.

-Depósitos siempre llenos.

-Dosis adecuadas de sulfuro

Medidas curativas:

-Pasteurización, escaldando la superficie con un chorro de vapor o filtración amicróbica.

Con estas medidas se eliminan las levaduras.

-Corregir el grado alcohólico, añadiendo alcohol de origen vínico de 95-97 % vol, corregir acidez fija y extracto.

-Rellenar el envase con vino hasta sobrar las natas. De esta manera las eliminan en su mayor parte.

ENFERMEDADES AEROBIAS - PICADO ACÉTICO / AVINAGRAMIENTO

Síntomas: Si el vino permanece en reposo, en contacto con el aire, y a una temperatura elevada, las bacterias no tardan en formar en la superficie del vino un velo más o menos continuo y que, según los casos, presenta diversos aspectos:

-Superficie de color blanco y de crecimiento rápido.
Graso de formación lenta.

-Capa espesa, viscosa, difícil de desgarrar, llamada comúnmente "madre del vinagre".

Los Microorganismos responsables de este defecto son bacterias acéticas, pertenecientes a los género :

-Acetobacter aceti
-Acetobacter pasterianus
-Gluconobacter oxidans, esta última en menor medida ya que desaparece al principio de la vinificación.

Transforman el etanol en ácido acético. Se pueden desarrollar al mismo tiempo que la fermentación alcohólica.

Los factores que favorecen la enfermedad son:

-Temperaturas altas: óptimo 30º, por debajo de 16° C, se disminuye en grandes proporciones el riesgo de subida de acidez volátil

-La población inicial o infecciones: Ocurre en las barricas vacías que, aunque no huelan a picado, pueden contener ácido acético. Se evita con un la limpieza del material.

-Grado alcohólico bajo. Los vinos de alta graduación alcohólica prácticamente no experimentan picado acético.

-Oligoelementos: La presencia de fósforo es indispensable, y el hierro y el manganeso en trazas se comportan como activadores.

-Aminoácidos: La multiplicación de las bacterias exige la presencia de los aminoácidos.

Medidas preventivas:

Evitar contacto con oxígeno: procurar que los depósitos estén siempre lo más llenos posible, por ello se deben realizar rellenos frecuentes y regulares para proteger la superficie del vino, o utilizar gases inertes.

Empleo racional del sulfitado: Un correcto sulfitado es indispensable para proteger los vinos, ya que las bacterias acéticas son muy sensibles al S02.

Higiene: Vigilando la buena conservación e higiene de los recipientes.

Temperatura: Controlando las temperaturas poco elevadas de conservación.

Para eliminar o minimizar los efectos de la enfermedad:

Eliminación de los gérmenes de la alteración:

Cuando la alteración empieza a manifestarse se deben eliminar por clarificación, agregado de sulfuroso,, filtración amicróbica o embotellado en caliente.

Mezcla con otro vino: Eliminar el gusto ha picado por mezcla con otro vino sano de acidez volátil baja.

Corriente de carbónico u otro gas inerte:

Eliminación del acetato de etilo mediante corriente de carbónico u otro gas inerte. Someter el vino picado a una enérgica aireación mediante un remontado.

Destinarse a la destilación o a la fermentación acética: Un vino fuertemente acetificado no tiene remedio y debe destinarse a la destilación o a la fermentación acética.

Los caracteres organolépticos son:

-Vista: en estado avanzado se observa un velo muy tenue, blanquecino, casi transparente, que se vuelve a formar en el borde de la botella. Cuando el velo es un poco más grueso se hunde, formando la madre del vinagre.

-Olfato: olor a vinagre (ácido acético) y a pegamento (acetato de etilo).

-Gusto: a vinagre

Anaerobios. Son los microorganismos que viven en la masa misma del vino, protegido del aire. Se trata de las bacterias lácticas, las cuales producen las siguientes enfermedades (picado láctico, ahilado, agridulce, amargor y vuelta).

Estos microorganismos no oxidan el alcohol, sino que atacan a los azúcares, el glicerol y algunos ácidos.

ENFERMEDADES ANAEROBIAS - PICADO LÁCTICO

A esta enfermedad también se le llama fermentación manítica, pues va siempre acompañada de una fermentación de manitol, que se puede apreciar si se evaporan en una probeta unos centímetros cúbicos de vino.

El manitol cristaliza en veinticuatro o cuarenta y ocho horas en forma de filamentos visibles por transparencia. El manitol lo produce la fermentación de la fructosa.

Picado láctico: ataque de las bacterias a los azúcares del mosto. Las bacterias transforman el azúcar en ácido láctico, acético y manitol.



Factores favorables:

Temperatura de fermentación alta, el desarrollo de las levaduras se vuelve lento y se detiene; entonces el vino queda azucarado y si la fermentación alcohólica no se inicia rápidamente aumenta la acidez volátil.

Presencia de azúcares. La degradación de pequeñas cantidades de azúcar presentes en el vino, (glucosa, fructosa y pentosas) no fermentables, son atacados por bacterias lácticas, produciendo pequeños aumentos de ácidos láctico y acético.

Interrupción de la fermentación. Debido a temperaturas elevadas.

Acidez baja.

Factores que dificultan:

-La ausencia de azúcares.

-Temperatura de fermentación idónea y controlada.

-Presencia de SO2 (dióxido de sulfuro).

Caracteres organolépticos:

-Vista: Presentan aspecto turbio, con nubes de aspecto sedoso mantenidas en suspensión.

-Olfato: Se detecta olor a fruta pasada y algo de vinagre.

-Gusto: Por un lado, se detecta el acético, y por el otro, el manitol, que es un polialcohol de sabor dulce. La sensación en conjunto es agridulce y esta es la razón de que se conozca como enfermedad agridulce.

Remedios preventivos:

-Corregir la acidez total del mosto.

-Añadir sulfuroso.

-Vigilar las temperaturas de fermentación.

Remedios curativos:

Solución sólo cuando la fermentación empieza:

paralizar el exceso bacteriano introduciendo dosis altas de SO2.

Pasteurizar el mosto o filtración amicróbica.

Terminar la fermentación con levaduras.

Refementar.

Mezcla con otro vino: El exceso de ácido láctico se diluye mezclando con otros vinos.

Si la enfermedad está muy avanzada, la solución es muy difícil, debido a los cambios organolépticos que se han generado, y lo más adecuado es destinar el vino a destilación.

ENFERMEDADES ANAEROBIAS - AMARGOR

En la enfermedad del amargor, el sustrato atacado es la glicerina y se forma un compuesto amargo.

Esta enfermedad se presenta en tintos incluso con años en botella. la enfermedad consiste en la degradación de la glicerina por parte de las bacterias lácticas, y la formación de, por un lado, ácido pirúvico, y, por otro, la acroleína.

Es la acroleína, combinada con los polifenoles, el compuesto que aporta al vino el gusto amargo. A la vez, el ácido pirúvico puede transformarse en ácido acético, ácido láctico y diacetilo.

Factores que favorecen la enfermedad:

Grado alcohólico bajo

PH o acidez baja

Altos contenidos en nitrógeno.

Bajo contenido en sulfuroso.

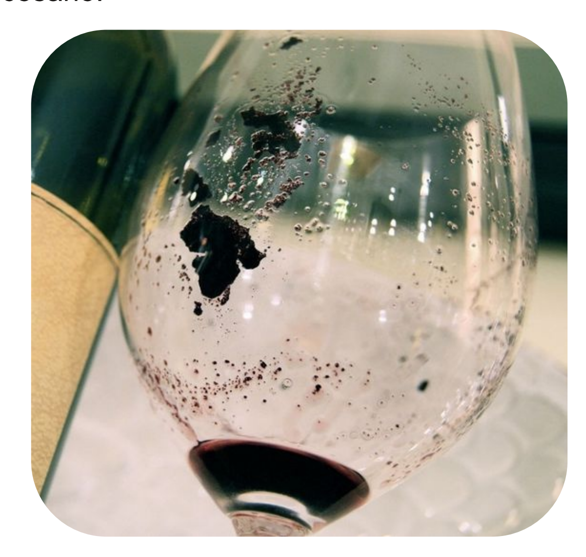
Contenido alto en glicerina.

Factores que dificultan:

Ausencia de nitrógeno.

Presencia de sulfuroso: Se puede prevenir esta enfermedad con cantidades adecuadas de sulfuroso

Acidificación: Elevando la acidez cuando sea necesario.



Caracteres organolépticos:

-Vista: Los vinos aparecen turbios. Los vinos tintos afectados tienen mucho depósito de materia colorante y el color rojo termina en marrón.

-Olfato: A veces los vinos afectados no presentan olores extraños y otras dan la sensación de picado.

-Gusto: Al principio los vinos se perciben insípidos, y luego, conforme avanza la enfermedad, adquieren un sabor amargo desagradable.

Los remedios curativos son:

Filtración: La clarificación con bentonita y la posterior filtración (filtración amicróbica). Si el gusto amargo es pronunciado, antes de la clarificación se hace un tratamiento con carbón activado.

Empleo racional del sulfitado: La adición de 10 a 15 g/hl de sulfuroso.

Pasteurización: Pasteurización del vino a 60 °C durante 45 segundos.

Mezcla con otro vino: Completando el tratamiento con mezcla del vino enfermo con vino sano.

ENFERMEDADES ANAEROBIAS - ENFERMEDAD DEL AHILADO

Los vinos afectados presentan una consistencia viscosa, espesa y al trasvasarlos caen en chorro unido, como puede hacer el aceite. Normalmente son vinos enturbiados y tienen un sabor ligero a rancio, además de una gran sensación de untuosidad que llega a ser desagradable.

Es una manifestación especial de la fermentación maloláctica. Está provocada por el consumos de los azúcares residuales por parte de la bacteria Leuconostoc oenus

Se rodean de una sustancia mucilaginosa (dextranos) que agrupan a las bacterias y da al vino aspecto de aceite, el vino es pesado, se desliza sin ruido.

Factores que favorecen el desarrollo de la enfermedad.

Presencia de azúcares.

Grado alcohólico bajo. Con 11º alcohólicos ya aparece.

Presencia de sustancias nitrogenadas.

Temperatura alta. A 20º C ya se desarrollan.

Ausencia de oxígeno.

Ausencia o bajo nivel de anhídrido sulfuroso libre.

Ausencia de clarificaciones. Con ellas disminuyen los gérmenes, las sustancias nitrogenadas, etc.

Escasez de taninos. Tienen poder antiséptico con las bacterias de la grasa.

Acidez escasa.

Cambios organolépticos:

Vista: Vinos relativamente limpios o con una ligera turbidez.

Gusto: Aunque la acidez volátil puede no aumentar y tampoco se modifican otros parámetros analíticos, el cambio de consistencia hace depreciar y rechazar el vino.

Olfato: No presentan malos olores y la acidez volátil no suele aumentar.
Medidas preventivas:

-Grado alcohólico superior a 12º alcohólicos.
-Empleo racional de sulfuroso.
-PH adecuado.



-Temperatura por debajo de 20 ºC.

Medidas curativas.

-Primero: Batido enérgico en presencia de oxígeno para romper el entramado viscoso.

-Segundo: Clarificación con tanino o bentonita seguido de gelatina.

-Tercero: Sulfatación.

-También se puede llevar a cabo: Refermantación para que los azúcares sean reducidos a rastros.

ENFERMEDADES ANAEROBIAS – LA VUELTA O ATAQUE AL TARTARICO

Las bacterias lácticas que atacan al ácido tartárico, transformándolo en lactato, o en acetato y anhídrido carbónico.

Factores que influyen:

PH superior a 3,5. El pH es un factor limitante de esta alteración.

Temperaturas superiores a 25 °C

Bajo grado alcohólico. Las bacterias son muy sensibles al alcohol etílico.

Bajo contenido en anhídrido sulfuroso libre. Son muy sensibles al anhídrido sulfuroso libre.

Falta de higiene en la bodega.

Caracteres organolépticos:

Vista: El vino presenta enturbiamiento y precipitado, y se observan ondas sedosas e irisadas También podemos apreciar cambio de color siendo achocolatado-negruzco en tintos, y oscuro en los blancos. En la superficie aparecen burbujas de gas, como si fermentara lentamente.

Gusto: Al perder el ácido tartárico el vino se transforma en insípido y flojo. El olor y sabor se alteran profundamente, llegando a ser repugnantes

Olor: Desagradable debido a un compuesto, la acetoina. Dicen que el vino huele a ratón. Gana acidez volátil y predominan los ácidos volátiles de la serie grasa.

Medidas preventivas:

-Dosis adecuada de sulfuroso.
-Temperatura adecuada. Por debajo, al menos, de 20ºC
-Acidez adecuada. El pH inferior a 3,5
-Grado alcohólico elevado. Las bacterias lácticas, son muy sensibles al alcohol.
-Higiene esmerada. Evitar restos de tartratos y bitartratos en los depósitos.,

Medidas curativas:

Primero: se pueden efectuar algunas de las medidas siguientes:

-Pasteurización del vino.

-Filtración amicróbica. Refermantación.

Segundo: Corrección de la acidez y adición de sulfuroso.

ALTERACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

La limpidez de un vino, no sesta sólo relacionada con la ausencia de precipitaciones, sino también con la fluidez, color, consistencia y brillo del vino.

Este tipo de enfermedades se caracteriza por la aparición de un precipitado en el vino.

Estos fenómenos pueden ir ligados con el potencial de oxidación y reducción del vino (REDOX).

OXIDACIÓN DEL VINO

Transformación de un cuerpo por la acción del oxígeno o de un oxidante La oxidación se debe a causas químicas y microbiológicas.

La oxidación química se origina cuando el oxígeno se disuelve en el vino y reacciona posteriormente con sus componentes. Los fenoles, al oxidarse, originan una pérdida de aromas y sabores, y una degradación del pigmento.

La oxidación microbiológica se debe a una bacteria que causa diversos cambios químicos y bioquímicos.

Éste es el caso de la transformación del alcohol etílico en ácido acético y en acetato de etilo, aumentando así la acidez volátil. Los taninos y las materias colorantes del vino son oxidables, lo que se traduce en una modificación de su color.

Los vinos blancos se vuelven más dorados, alcanzando tonalidades ámbar y marrones. .
Los vinos rosados se vuelven de color anaranjado o cobrizo con la oxidación.

los tintos se cubren de reflejos atejados y falta de fructosidad.

QUIEBRAS DEL VINO POR OXIDACION

QUIEBRA FÉRRICA

El vino contiene una pequeña cantidad de hierro en forma de sales ferrosas y estas por efecto del aire, por ejemplo en un traspase, se oxidarían en férricas, precipitando y enturbiando el vino.

Quiebra azul, se presenta en vinos ricos en taninos que se juntan con el hierro y da un color azul,



Quiebra blanca, el que precipita es el fosfato de hierro. Principalmente tiene lugar en vinos blancos debido a la presencia de proteínas. Las bajas temperaturas ayudan en el proceso.

Quiebra negra, el hierro se combina con los antocianos del vino formando compuestos insolubles. Tiene lugar en vinos tintos, ya que los vinos blancos tienen escasa presencia de taninos.

Aspecto. Turbidez, un ligero depósito que puede ser blanco, azul o negro. A veces se observa en la superficie del vino un leve velo de reflejos metálicos que se debe a la materia colorante parcialmente modificada.

QUIEBRA PARDA U OXIDÁSICA

Se trata de un enturbiamiento que se presenta a pocos días, debido a la acción de una oxidasa contenida en los mohos causantes de la podredumbre gris, se produce en vinos provenientes de viñedos húmedos con uvas enmohecidas. Este precipitado es de color castaño en tintos donde forma una película brillante; en los blancos es amarillento.

Su sabor es áspero. Se evita fundamentalmente controlando muy bien la dosis de anhídrido sulfuroso.

Aspecto. En los blancos y rosados se observa un color amarillo pardo con formación de depósito En los tintos, el vino toma un color marrón, formándose una película con reflejos metálicos y depósitos color chocolate.

Boca. Sabores a cocido y maderizado

QUIEBRAS DEL VINO POR REDUCCIÓN

QUIEBRA CUPROSA O ENFERMEDAD DE LA BOTELLA

En este caso al contrario de los anteriores, la reducción se produce sin contacto con el aire, consiste en una turbidez muy fina de color pardo rojizo, debido a la presencia de una sal de cobre que se precipita por el exceso de cobre en un ambiente reductor.

Al abrir la botella, el oxígeno hace pasar la sal de cobre al estado soluble, con lo que desaparece el precipitado.

Aspecto. Precipitado do color parduzco o rojizo.
Boca. Sensación metálica, áspera, con postgusto amargo.

QUIEBRAS DEL VINO POR FENOMENOS FISICOS

PRECIPITACIÓN DE TARTRATOS
Aunque es un fenómeno relativamente normal, dado que se trata de sales que se forman debido a las bajas temperaturas, hoy es poco frecuente pues se somete a los vinos a la llamada estabilización por frío.

En la crianza y envejecimiento la materia colorante de los vinos tintos puede producir la insolubilización floculación de parte de los componentes responsables del color. Estos depósitos pueden considerarse normales.

Tintos jóvenes. Puede producirse enturbiamiento y formación de un poso rojizo al enfriarlos.

Tintos viejos. Se forma un depósito color rojo ladrillo que se adhiere al vidrio, mientras su aspecto es limpio su color normal. El gusto es suave.

QUIEBRAS DEL VINO POR FENOMENOS FISICOS

QUIEBRA PROTEICA

Por insolubilización de las proteínas, el vino puede presentar una turbidez que, si se produjera en botella no tendría solución.

Aspecto. Se origina un enturbiamiento que puede ir seguido de depósito de aspecto algodonoso.

El origen puede ser un sobre encolado y en ocasiones produce un olor pútrido propio de la materia nitrogenada.



Contaminaciones del vino por factores exógenos a su elaboración (aromas y sabores a moho): los anisóles y las Brettanomyces

Los anisóles (TCA, TeCA, TBA) son sustancias procedentes de la transformación de compuestos clorados (insecticidas, desinfectantes de maderas, lejías de limpieza etc...) por parte de ciertos hongos filamentosos, y que producen el típico olor a moho.

Las Brettanomyces son levaduras causantes de olores fenólicos o animales. La higiene en las bodegas constituye el mejor mecanismo de control y prevención de este tipo de contaminaciones.

DEFECTOS APARECIDOS EN LOS PRODUCTOS Y DIAGNÓSTICO DE LAS POSIBLES CAUSAS

TRICLOROANISOL. TCA.
Olor / sabor a corcho

El causante de dicho olor es el Tricloroanisol o TCA. Se trata de una reacción química de los componentes orgánicos llamados fenoles que están normalmente presentes en la uva, corcho, barricas, etc., al combinarse con el cloro

Existen varias vías de contaminación, entre ellas las que se producen en las maderas tratadas contra el ataque de hongos (pentaclofenol), en la cloración de las aguas (clorofenoles), en el corcho, empezando por la corteza del alcornoque (cloroanisole) y en su proceso de transformación.

Otro factor determinante puede ser la descomposición del pentaclorofenol, componentes de los pesticidas con que se tratan las maderas de las estructuras y los jaulones por eso la tendencia es cambiarlas por acero inoxidable.

OLOR Y GUSTO A HUMEDAD / MOHO

Proviene de bodegas húmedas, de ambiente cerrado, poco ventiladas y limpias, con depósitos y vasijas viejas no aseptizadas.

Aspecto. Limpio color normal.

Nariz. Olor a moho y humedad.

Boca. Sabor a húmedo.

BRETT - BRETTANOMYCES

Su origen es un fenómeno producido por el metabolismo de las levaduras. Produce aromas característicos a «sudor de caballo», «olor a ratón», «medicina» o incluso a «orín de caballo» o «madera vieja».

Al ser una levadura de crecimiento muy lento, la alteración se presenta principalmente durante el almacenamiento y la crianza del vino.

En las barricas de madera tiene tiempo y condiciones para desarrollar su actividad.

Junto con la formación de fenoles volátiles (aromas mencionados) produce ácido acético y sintetiza, tetrahidropiridinas (gusto a ratón). También produce isovalérico y otros ácidos grasos que confieren gustos a rancio.

MANZANA PASADA



Aparece sobre todo en vinos blancos oxidados o en vinos con una segunda fermentación alterada.

PIS DE GATO

Característico de la variedad Sauvignon Blanc recolectada sin madurar.

AJO / CEBOLLA



Diversas causas, frecuentemente ligados a defectos de reducción en los vinos, elaboraciones rústicas o descuidadas o en las plantas recogidas con vendimias mecanizadas.

OLOR Y GUSTO A LÍAS

Este defecto se debe a un largo contacto con las lías. El olor es similar a sulfhídrico; el gusto desagradable a levaduras en descomposición.

OLORES LÁCTICOS

Producidos por malas fermentaciones y en particular por fermentaciones simultáneas (leche, levadura, cerveza, yogur, sidra, repollo).



CARTÓN

El causante de este olor es la excesiva y reiterada utilización de filtros, donde se usan material celulósico deficiente.

GERANIOS

Este olor, cuando es excesivo y terroso se debe a la degradación de la bacteria del ácido sórbico que se utiliza como germicida en el vino (Actúa contra levaduras y mohos impidiendo su desarrollo y estabilizando el producto], Es un producto altamente perceptible por lo que una pequeña cantidad de este puede destruir miles de litros de vino.

OLOR A RATÓN

A veces el vino presenta un aroma similar al del orín de ratón, se percibe en boca, y tiene un sabor repugnante y duradero, su origen está en las acetamidas cuyo olor es similar al ácido úrico.
El responsable es, el bacterium manitopeum, que produce ácido acético y las acetamidas.

GUSTO A FARMACIA

El vino presenta un olor y sabor desagradable, conocidos como olores fenicados, estos olores son producidos por que el vino ha sido elaborados a partir de uvas afectadas por la podredumbre gris o botrytis cinerea, o bien el vino ha sido adulterado.

AZUFRE

Tanto el olor como el sabor del vino, son con recuerdos a azufre, aroma muy desagradable que recuerda a la combustión de las cerillas y se debe al uso excesivo de sulfitado en la producción del vino.

REDUCCIÓN O GUSTO Y OLOR A HUEVOS PODRIDOS



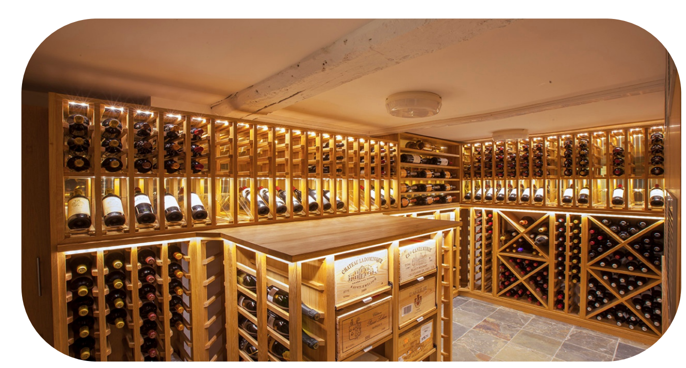
Se debe a la presencia de compuestos azufrados (mercaptanos o sulfhídrico) que se usan como agente antiséptico, antioxidante y para la conservación del vino.

Es un olor muy desagradable que también recuerda a el de las coles cocidas, el tufo de estos vinos afectados por el uso excesivo de sulfuro de hidrógeno o en el momento del trasiego por falta de una adecuada limpieza.

LA RECEPCIÓN DE LOS VINOS

La recepción de los vinos la realizara la persona responsable del almacén o economato comprobando que lo recibido se corresponde en cantidad y calidad a lo solicitado.

La mercancía se acompaña un albarán que se deberá sellar y firmar (la copia que se lleva el proveedor y la que se queda en el establecimiento) .



Una vez verificar que todo está correctamente, el pedido será registrado en el sistema informático de entradas de mercancía, para formar parte de las existencias de la bodega, y, posteriormente, pasar a ser acomodado en su oportuno lugar. Una vez dada de alta la mercancía se entregará el albarán a administración.

La ubicación final del vino atenderá a tres parámetros básicos:

La naturaleza del vino en cuestión, (pudiendo hacer que el vino se almacene en la bodega, cámara de bebidas, cava del día).

El criterio de rotación de stocks (implica que con las mismas referencias convendría dar salida a las primeras recibidas).

El descanso propicio para el vino tras la fatiga y el estrés que el transporte le pueda ocasionar (lo que debería traducirse en un reposo de las referencias recién adquiridas con el fin del permitir que recuperen su habitual estructura).

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO

Los sistemas de almacenamiento de vinos empleados van desde la bodega subterránea de un gran establecimiento, hasta grandes y pequeños armarios refrigerados que podemos encontrar en cualquier establecimiento o domicilio de mayor o menor capacidad.

La principal finalidad de los sistemas de almacenamiento es dotar al vino de un entorno propicio donde pueda almacenarse en óptimas condiciones.

Para que esto ocurra, hemos de conservar el vino bajo unas condiciones específicas, siendo estas más exigentes cuanto mayor es el tiempo que el vino permanece almacenado.

Estas condiciones engloban circunstancias concretas que atañen a La iluminación, ventilación, humedad, temperatura y entorno acústico, especificados con más detalle en el apartado dedicado a la bodega.

LA BODEGA

La bodega es un lugar donde vamos almacenar y conservar los vinos. Para una casa el lugar mas adecuado es un sótano, bien acondicionado y aislado.

Para un restaurante no debe ser un simple almacén donde se guardan vinos ordenadamente clasificados. En la bodega, conviven vinos que se consumirán en un corto periodo de tiempo con otros de guarda mas o menos larga.

El vino, es un ser vivo que realiza una serie de procesos físico – químicos, que va evolucionando en el interior de la botella según las condiciones de conservación.

CARACTERISTICAS

DIMENSIONES

Las medidas de la bodega van en relación al espacio disponible. No hay unas medidas estándares para la construcción de una bodega, deberá regirse por la cantidad de referencias que pueda o tenga que almacenar.
La orientación ideal debe ser hacia el norte para favorecer la entrada de viento fresco y seco.

TEMPERATURA

Antes de la construcción, o durante ella, se deben tomar temperaturas en distintas épocas del año, para obtener las diferentes fluctuaciones de temperatura en los cambios de estación. En base a esto se podrá elegir un aislante u otro y la cantidad de climatizadores que pudieran hacer falta.

La temperatura idónea para la conservación de los vinos esta entre los 14 – 15ºC mas o menos.

HUMEDAD

La humedad relativa de la bodega debe oscilar entre un 70 y un 80%. La humedad excesiva llevaría a tener defectos y roturas de embalajes, etiquetas y corchos. Por el contrario, la falta de humedad produciría una resecación en los tapones, produciendo defectos en el vino.



OLORES

Una buena ventilación hará que los olores debidos al almacenamiento de los vinos desaparezcan. Hay que evitar almacenar otros productos con los vinos (quesos, salazones, ajos, cebollas, etcétera), ya que podrían comunicar olor o sabor a los vinos.

ILUMINACIÓN

La luz solar es el mayor enemigo del vino. Se debe evitar de todas formas, así como los focos de gran iluminación. Una luz fría y dispersa será lo ideal.

VIBRACIONES

Los vinos se desequilibran ante las vibraciones, por lo que la bodega debe estar aislada de ruido, ya sea del tráfico o del mismo personal del establecimiento, así como de la maquinaria que se use en éste. Para evitar desequilibrios, no debe haber ningún tipo de electrodoméstico en la bodega.

LA BODEGA – OTROS TIPOS

Cuando el establecimiento no dispone de un lugar adecuado para habilitar su bodega, se puede elegir otras soluciones como por ejemplo:

ARMARIO PARA VINOS

Este sistema es ideal para establecimientos que no disponen de mucho espacio. El armario para vinos permite tener los diferentes vinos, ya sean tintos o blancos, jóvenes o reservas, en diferentes niveles y a distintas temperaturas.



BOTELLEROS

Son sistemas de almacenamiento apilable. Se pueden hacer de varios materiales, prefabricados o de obra.

Hoy en día se pueden encontrar módulos para la disposición de las botellas de forma sencilla.

LA BODEGUILLA O CAVA DEL DÍA

La bodeguilla del día es donde se encuentran los vinos necesarios para prestar un buen servicio al cliente sin dar innecesarios viajes a la bodega principal.

Normalmente dispone de zonas con diferentes temperaturas, según sean vinos blancos o rosados que necesitan frio, y tintos que generalmente se mantienen a temperatura ambiente, para asi servir los vinos a la temperatura adecuada. Esta temperatura la podemos conseguir con climatización artificial.



Debe estar surtida de todos los vinos que se reflejan en la carta, exceptuando algunos vinos con una guarda complicada o relativamente delicada y que necesiten un esmerado reposo.

La bodeguilla diaria se repone al terminar un servicio, ya sea de cena o de almuerzo, restituyendo las botellas consumidas.

Pondremos en práctica el denominado sistema FIFO (First In-First Out), es decir, que si hay cuatro botellas y se consumen dos, las dos que quedan en la bodeguilla del día pasan a ser las dos primeras que saldrán la próxima vez que un cliente solicite dicha botella.

Este sistema se debe aplicar a todos los vinos y bebidas que haya en el restaurante, evitando que se queden atrasados de fecha.

LA CONSERVACIÓN DEL VINO

LA IMPORTANCIA DEL CORCHO O TAPÓN

El punto débil del cierre de la botella es el tapón de corcho, que es un producto natural que completa la imagen y la eficacia de la botella.

La función del corcho es conservar el vino en buen estado durante su período de almacenamiento evitando que en él penetren el oxígeno y agentes desagradables como las bacterias y el moho.

El corcho se consigue de la corteza del alcornoque, árbol que prolifera en zonas con climas suaves que cuentan con muchas horas de sol y humedad.



Un alcornoque necesita unos treinta años para producir corcho y ocho años para regenerarse y volver a darlo.

El proceso para obtener corcho se produce de siguiente forma: se "pela" la corteza del árbol dando lugar a unas planchas que se dejan secar para que pierdan la humedad y cuando se ha conseguido esto se escaldan con agua caliente para cerrar los poros y obtener una mayor elasticidad.

Al término de este proceso se cortan los tapones bajo las siguientes directrices:

Tapones de 49 a 55 mm para los vinos destinados al envejecimiento.

Tapones entre 38 y 44 mm para los vinos jóvenes.

Posteriormente, los corchos son lavados y tratados con sustancias como parafinas o aceites para poder ser introducidos en las botellas.

CARACTERÍSTICAS

Debe ser sólido y compacto.

No debe tener poros en ninguna de sus superficies lisas.

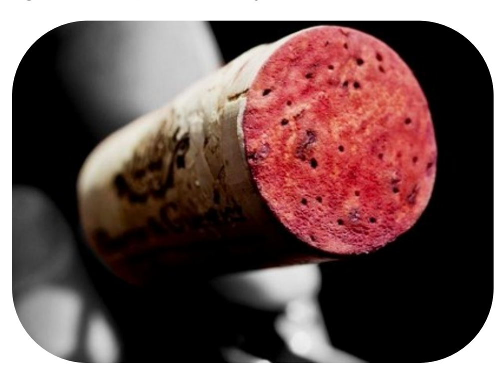
Aunque la longitud no siempre corresponda a calidad, normalmente se utilizan, para vinos, de reserva y gran reserva, corchos que oscilan entre los 4,5 y 5 cm.



CUÁNTO DURA UN TAPÓN DE CORCHO

El promedio de vida aproximadamente es de 15 años (aunque la mayoría de las bodegas ante grandes reservas suelen encorchar cada 10 años). A partir de esta edad comienza a deteriorarse y va perdiendo progresivamente su elasticidad y su nivel de humedad natural.

Para conseguir esta duración se deben colocar las botellas en posición horizontal, de manera que el vino quede en contacto con el tapón y lo mantenga a temperatura y humedad constantes.



Conservar el vino a una temperatura no superior a 18ºC. Cuanto mayor sea la temperatura, se acelerarán los procesos de envejecimiento y más evaporaciones se sucederán a través del tapón.

CÓMO SABER QUE EL CORCHO ESTÁ BIEN

La calidad de un tapón, antes y después del descorche, se valora por su porosidad, por el color que presente y la zona donde se encuentre la pigmentación más acusada

SEQUEDAD

Las botellas pueden haberse almacenado de pie, permitiendo que el corcho se encoja y entre aire, causando oxidación.
El corcho suele torcerse y es difícil de extraer.

OLOR

Al sacar el corcho de una botella, éste se ha de oler. Si la botella ha estado almacenada en condiciones óptimas, el extremo húmedo del corcho (espejo) tendrá un dulce olor al vino que contiene.

MOHO

Inofensivo siempre que no se produzca un poro y penetre en el vino. Un almacenamiento en condiciones húmedas provoca el nacimiento del moho en la parte superior del corcho y debajo de la cápsula.

VINO REZUMANTE

Una cantidad de vino puede haber salido, permitiendo la entrada de aire y causando oxidación. Se ha de comprobar el nivel de la merma de la botella y catarlo con cuidado.

POSICIÓN DE LAS BOTELLAS

Las botellas de vino tranquilo deben conservarse tumbadas, o inclinadas, situando la burbuja de aire en el hombro. De esta forma, el corcho está constantemente mojado, humedecido e hinchado.
Es más hermético y se consigue que el intercambio gaseoso sea menor evitando la evaporación del vino.

Se recomienda conservar los vinos espumosos con la botella vertical. Así el tapón del cava no pierde elasticidad y se mantiene mejor el carbónico. Tumbados o verticales, los vinos espumosos no deben permanecer más de un año en la bodega.

Los vinos especiales (generosos, encabezados o similares) se guardan en posición vertical, ya que el alcohol ataca los corchos.



METODOS DE ROTACION DE LOS VINOS

Todo principio básico establece que lo oportuno es realizar una rotación Je géneros en función del orden de entrada, de tal manera que lo primero en entrar debería ser lo primero en salir, First In – First Out (FIFO), siempre que hablemos de un mismo producto.

Debemos tener en cuenta que, distintas añadas en vinos de una misma referencia son vinos totalmente diferentes, por lo que serán las añadas mas antiguas las primeras en salir.

En vinos con la misma añada con distinta crianza o sistema de elaboración, se rotara de la siguiente manera:

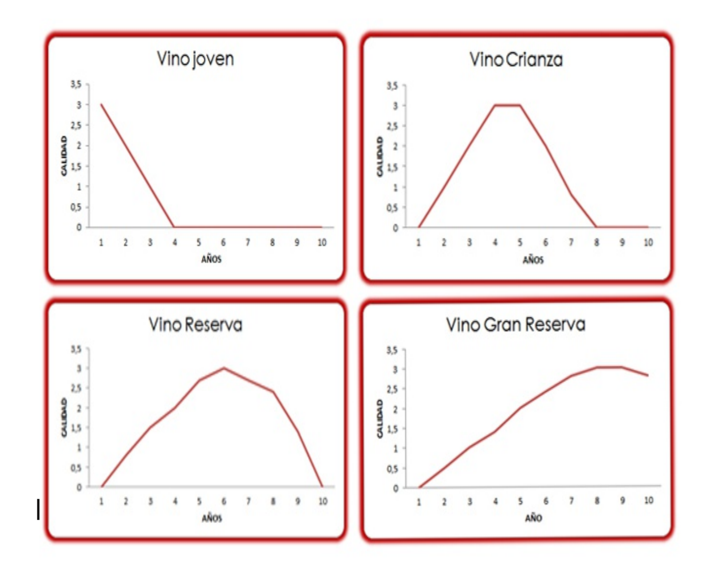
-Jóvenes sin crianza

-Crianza

-Reserva

-Grandes reservas

Se le dará prioridad de salida a aquellos vinos en los que su ciclo de vida este en declive.



I

Los registros de la mercancía permiten llevar un control exhaustivo de lo que entra y sale del almacén y de las roturas o los defectos en la mercancía.

Con esto es posible hacer pequeñas comparativas semestrales o anuales y ver qué rotación, salida, éxito, etcétera, tienen los vinos disponibles en nuestra bodega.

De esta manera podremos maximizar su rendimiento, sabiendo en todo momento qué cantidad de botellas de las distintas marcas tenemos almacenadas.

Se realizaran unas sencillas fichas en las que se anotaran los siguientes datos:

-Tipo de vino: tinto, rosado, blanco, cavas, generosos, etc.

-Bodega

-Denominación de origen

-Añada: joven, crianza, reserva, gran reserva, etc.

-Primer precio

-Ultimo precio

-Entradas

-Salidas

-Máximo y mínimo de botellas en stock.

Periódicamente se hará inventario físico para comprobar que coincide con el inventario teórico de las fichas.

La extracción de vinos de la bodega se realizara a través de vales firmados por la persona autorizada.

MÉTODOS MANUALES E INFORMÁTICOS PARA LA GESTIÓN DE INVENTARIOS

Con independencia de los métodos empleados para la gestión de la bodega ya sean manuales o informatizados, procuraremos realizar un control de la misma con regularidad y efectividad.

Los principios de control son los mismos independientemente del sistema empleado, aunque, la informatización facilita la obtención de resultados inmediatamente y actualizando el stock en el momento.

Una hoja de datos nos puede servir para la gestión de la bodega. En el mercado existe una gran variedad programas se ajustan la las necesidades de cada empresa.

LA CARTA DE VINOS

LA CONFECCIÓN DE LA CARTA DE VINOS.

NORMAS BÁSICAS

Uno de los trabajos del sumiller es la elaboración de las cartas de vinos, que es un soporte en el cual se informa al cliente de las ofertas en cuestión de vinos que existen en el restaurante. Debe estar acorde a la categoría del restaurante y llamar la atención del cliente, despertar interés del comensal por la variedad de referencias contenida en ella.

A la hora de confeccionar la carta es habitual solicitar la opinión del jefe de cocina para conseguir la relación o maridaje de todos los platos, teniendo en cuenta los platos de vanguardia, con sabores y aromas complicados.

La carta de vinos e no es solamente la lista ordenada de los vinos que se desean vender, sino que supone un indicador muy fiable para medir la calidad del restaurante.

Una carta mal elaborada o con errores refleja una falta de profesionalidad ofreciendo una mala imagen de la empresa.

PARA LA CONFECCIÓN DE LA CARTAS SE TENDRÁ EN CUENTA:

La ubicación del restaurante. Si se encuentra situado en una región productora de vinos, la selección de vinos de la propia zona debe ser amplia. Lo suficiente para satisfacer a los clientes locales o a los foráneos que quieran conocer lo que allí se produce.

Las posibilidades de aprovisionamiento.

El tipo de clientela: nacionalidad, edad, preferencias, hábitos alimentarios.

La carta se debe confeccionar teniendo en cuenta la oferta gastronómica que caracteriza al local.

Debe reflejar la ambición y las aspiraciones que tenga el restaurante. Hay que arriesgar con vinos nuevos.

COMPOSICIÓN DE LA CARTA DE VINOS – EL MODELO ADECUADO

La carta debe ser flexible, con un formato que sea fácil de modificar, ya que siempre hay tener en cuenta la disponibilidad real de marcas y añadas.

Evitaremos decir al cliente que no se dispone de un vino (o de una añada) que aparece en la carta.

La carta ágil da imagen de dinamismo, de trabajo y de preocupación en el equipo humano del restaurante, lo que refuerza la buena imagen del establecimiento hostelero.

Una carta flexible permite retirar de forma más cómoda cualquier vino o incorporar las novedades con celeridad, Son útiles las hojas intercambiables con anillas o sistemas parecidos.Tener la carta informatizada facilita la labor.

Composición,características y categorías de cartas de vinos



EL TAMAÑO

Debe ser manejable y de fácil acceso.

Los tamaños grandes hacen peligrar la cristalería.

Los excesivamente pequeños exigen una gran cantidad de hojas y pueden aburrir a los clientes.

Hay que conjugar número de referencias con el tipo (y dimensión) de la letra y el tamaño de la carta.

LA ESTRUCTURA FORMAL

La carta debe estructurarse de forma lógica, partiendo de unos criterios de confección invariables.

Por tipos de vino, es decir: generosos, espumosos, blancos, rosados tintos, dulces y otros.

Por zonas geográficas de procedencia, ya sean denominaciones de origen o vinos de la tierra y, “sin mención geográfica” para vinos de mesa de calidad.

También se pueden ordenar por zonas geográficas extranjeras.

LOS ADORNOS DE LA CARTA

Un mapa discreto puede ayudar a los clientes a situarla zona geográfica.

En cualquier caso, los ornamentos estéticos no deben distraer al cliente de su objetivo principal, que es la elección del vino.

Evitar invadir el texto con dibujos y referencias alegóricas que dificulten su lectura.

Además, deben estar siempre actualizados.

Si figura la etiqueta escaneada de cada referencia, ésta debe corresponder al vino ofertado y no a añadas atrasadas.

CLARIDAD

La carta debe redactarse de forma clara, eligiendo bien el tipo de letra.

Si es muy grande puede aumenta el número de páginas.

Si es muy pequeño impide percibir con facilidad su contenido.

Si es didáctica, debe serlo con mesura.

El exceso de contenidos aumenta el riesgo de errores.

Se deben evitar alardes de erudición, Que podrían abrumar o molestar a algunos clientes.

Deben evitarse tópicos y errores comunes.

Como afrutado por dulce.

Comentarios arbitrarios e innecesarios de los vinos.

La información debe ser veraz y relevante.

No es recomendable, ni práctico, hacer una descripción organoléptica de las características de los vinos.

La cata es una valoración totalmente subjetiva.

Depende de quien la haga.

El vino es un producto vivo y cambiante que evoluciona con el paso del tiempo.

EL INDICE

Es recomendable en todas las cartas, Excepto si “consta de dos hojas”.

Absolutamente imprescindible cuando la oferta de vinos es cuantiosa.

Mejora la estructura de la carta.

Facilita un rápido acceso al cliente en la búsqueda del vino que desea.

Aunque sea un conocido tópico, en hora punta el tiempo es oro.

LA EXPRESIÓN DE LAS MARCAS

Es interesante expresar de cada vino

La marca comercial, la añada, la bodega elaboradora, la variedad o variedades de uva, el envejecimiento (mención oficial o no), la categoría, el precio de venta.



La marca comercial

No se debe confundir con el nombre de la bodega.

A veces la variedad de uva singulariza al vino.

En vinos extranjeros lo hace la mención geográfica.

La añada

Información imprescindible.

También en los champagnes millesimés.

La bodega elaboradora

O la que ha embotellado el vino si no fuese la misma.

LA EXPRESIÓN DE LAS MARCAS

La variedad o variedades de uva.

Se facilita una valiosa información al cliente. Aumentando su satisfacción.

Se favorece la venta de vinos que sean menos conocidos.

El envejecimiento.

Las indicaciones: crianza, reserva y gran reserva. La estancia en meses del vino en madera.

La categoría.

En zonas que tengan una clasificación jerárquica. Como por ejemplo: Burdeos y Borgoña.

El precio de venta

Por botella (o copas) en euros.

Señalando si lleva o no el IVA incluido.

CATEGORÍAS DE LAS CARTAS DE VINOS

La carta base

Se compone por regla general de un amplio surtido, con inclusión de mapas y, en ocasiones, comentarios sobre los vinos.

La carta de reservas o grandes vinos.

Se trata de confeccionar una carta con una serie de grandes vinos. De esta forma, de sitúa a estos grandes vinos en el lugar que merecen, donde el número de referencias ha de estar muy controlado.

La correcta utilización de esta carta permite renovar el stock de grandes cosechas.

Aumenta la venta de grandes vinos, en la actualidad un poco baja, y hace crecer la buena imagen del restaurante.

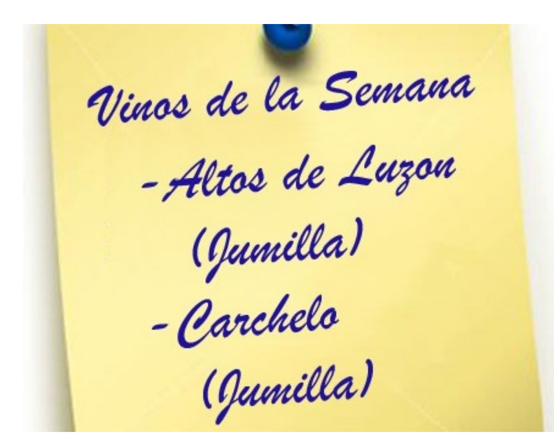
Utilizar precios gancho en su presentación, para no caer en el error de que la carta de reservas equivalga a vinos caros.

Carta ideal para cenas y comidas de negocios.

CATEGORÍAS DE LAS CARTAS DE VINOS

La carta del día, semanal, según menús (dinámica).

Se trata de componer una carta para dar mas rotación al stock, y generar mas operaciones de venta, y un aumento del beneficio en la venta de los vinos.



Generalmente se elabora a través del contenido de la carta base.

El hecho de crear esta carta ha de permitir al restaurante vender los vinos a mejor precio, ya que, generalmente estos vinos son adquiridos a precios de oferta por las empresas suministradoras.

El contenido de esta carta tendrá como base las familias y tipos de vinos en general, desde los aperitivos hasta los postres.

DISEÑO GRÁFICO DE CARTAS DE VINOS

El estilo empleado ira acorde a la categoría, estilo o consonancia del local.

Para lograr una carta de vinos con un diseño atractivo tendremos en cuenta:

Incluir en la portada el logotipo y nombre de la empresa.

Consultar a un asesor de imagen con experiencia en el sector (diseñador gráfico o publicista).

Tener en cuenta el tipo de clientela que visita el restaurante (clase social, ocupación, etcétera).

Hay que reflejar el tipo de restaurante al que va destinado la carta y la situación geográfica en la que está.

La estructura de las demás publicaciones posibles, (carta de comidas, cafés etcétera), se debe mantener en la carta de vinos, así como los colores, logotipo y demás detalles que aparezcan en otras cartas.

Utilizar materiales resistentes y de fácil limpieza, evitando que las cartas se deterioren y cambiando las estropeadas, que dan una mala impresión al cliente.

POLÍTICA DE PRECIOS

Dependiendo de la categoría , situación del establecimiento, de la cualificación del personal y demás elementos como cristalería, vajilla, cubertería, etcétera, el precio de venta se calculara en función de estos servicios..

Lógicamente, si el precio de un vino se multiplica por tres, por ejemplo en una botella que cuesta 3 euros, no se puede seguir el mismo criterio en otra botella que le cuesta al restaurante 30 euros, donde un margen del 50 o 60% parecen suficientes en la mayoría de las ocasiones.

Propuesta de gestión de stocks y márgenes a aplicar

La escala que propongo debe incluir diferentes niveles que van decreciendo con el mayor precio del vino:

Nivel 1: Hasta 4 euros lo multiplicamos por 3
Nivel 2: Hasta 7 euros por 2.50
Nivel 3: Hasta 10 euros por 2.20
Nivel 4: Hasta 12 euros por 1.90
Nivel 5: Hasta 20 euros por 1.50-1.70
Nivel Especial: Desde 20 euros el margen general se situará en relación al precio de compra y a la dificultad en conseguir el vino.

POLÍTICA DE PRECIOS

Un margen razonable favorece una mejor rotación de la bodega y promueve la máxima satisfacción de los clientes, que pueden pedir más vinos en función del menú solicitado y que, de este modo, obtienen un mayor disfrute gastronómico y, por tanto, se consigue la rentabilidad deseada por la empresa, dado que siempre es mejor vender dos botellas que una.

En teoría los precios del vino deberían ir en concordancia con los precios de la carta de comidas, no pudiendo superar el precio del vino un 25% el del total de la factura.

QUÉ PRECIO PONER AL VINO POR COPAS

Regla básica: Siempre priorizar el consumo rápido de la botella abierta frente al exceso de beneficio por copa que pueda implicar merma, especialmente en vinos espumosos y generosos

Como orientación general, los precios medios de venta de una copa de VCPRD pueden oscilar entre 2 € y 3,5 €. Es difícil vender una copa de vino por encima de 5 €.

Vinos Tranquilos: Las 2 primeras copas deben pagar el precio de la botella.

Vinos Espumosos: Las 3 primeras copas deben pagar el precio de la botella.

Vinos Generosos y Dulces: Las 3 primeras copas deben pagar el precio de la botella.

La rotación de los vinos en el restaurante es imprescindible para el buen hacer diario, no sólo la rotación de botellas en la bodeguilla del día, sino la rotación de vinos de la misma marca. Debemos tener en cuenta que, distintas añadas en vinos de una misma referencia son vinos totalmente diferentes, por lo que serán las añadas mas antiguas las primeras en salir.

Los vinos nuevos, los vinos de temporada (los blancos y rosados en verano, los tintos en invierno), etcétera.

Todo principio básico establece que lo oportuno es realizar una rotación Je géneros en función del orden de entrada, de tal manera que lo primero en entrar debería ser lo primero en salir, siempre que hablemos de un mismo producto.

Se le dará prioridad de salida a aquellos vinos en los que su ciclo de vida este en declive.



POPULARIDAD

La popularidad de los vinos debe ser resaltada y utilizada como un reclamo para nuestros clientes.

El merchandising particular de ese vino en cuestión es una de las formas, publicitándolo con platos estrella de nuestra carta de comidas, maridándolo en menús degustación, etcétera.

Los mecanismos por los que un vino llega a alcanzar la popularidad son los siguientes:

Buena relación calidad - precio

La solidez de una D.O. como aval de calidad.

El carisma de una bodega o enólogo.

Las modas, como tipos de vinos concretos, vinificaciones.

Los críticos de vinos.

RENTABILIDAD

La gestión de compras es fundamental para contribuir a los objetivos y estrategias generales del establecimiento (rentabilidad, calidad, satisfacción del cliente).

No hay que olvidar que el objetivo fundamental y básico de cualquier empresa es obtener beneficios y maximizarlos

Algunas pautas a seguir:

Formación del personal, con el objetivo de que conozca mejor el producto que vende. Pero no solo a nivel de sumilleres, sino también de camareros, jefes de sala, barmans y todas aquellas personas que han de servir el vino.

Enseñar al personal a promocionar y vender adecuadamente el vino.

Si se contrata un sumiller, hay que asegurarse de que cumpla con su función de aconsejar al cliente de una forma sencilla y humilde.

Cambiar las cartas, incluyendo vinos de diferentes regiones, estilos y países.

Estudiar cuidadosamente los precios de los vinos y no poner márgenes exagerados.

Incluir una amplia carta de vino por copas, y no solo el tristemente famoso “vino de la casa”.

Trabajar estrechamente con los distribuidores para llevar a cabo promociones y catas, pero no solo entre los sumilleres y entendidos locales sino trabajando para motivar y conocer los gustos de los consumidores.

Llevar a cabo promociones semanales o mensuales de vinos.

Permitir el descorche.

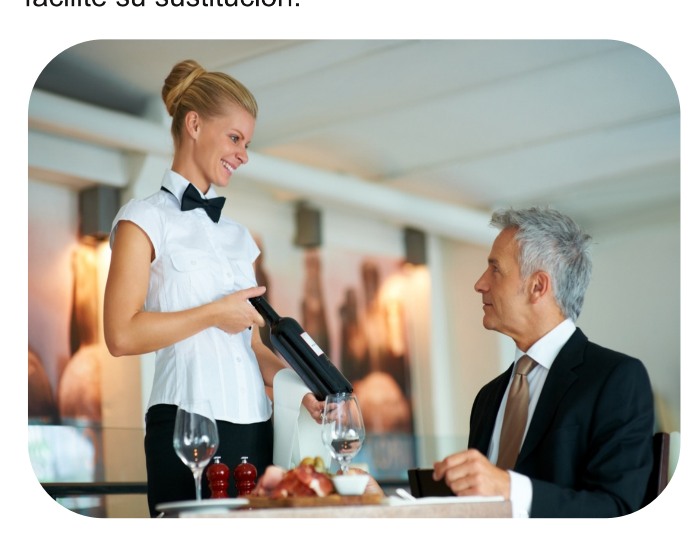
Hacer que el consumo del vino sea agradable, fácil, placentero y a un precio asequible.

Reducir los costes de aprovisionamiento de vinos, las compras masivas no siempre son rentables.

Antes de sugerir un vino observaremos al cliente, nos interesaremos de su procedencia o si ha venido otras veces a nuestro establecimiento, y dependiendo del menú, podremos hacernos una idea que vino ofrecerle.

En la carta de vinos las sugerencias pueden ir desde el concepto económico con aceptables descuentos en los vinos sugeridos, hasta establecer sugerencias puntuales acerca de vinos de diversa variedad, naturaleza o procedencia con el fin de ofrecer al cliente la posibilidad de disfrutar de vinos diferentes a los habituales.

Las sugerencias se pueden ubicar en un lugar preferente de la carta, como la pagina interior de la portada de la carta, utilizando un formato que facilite su sustitución.



EL MARIDAJE - DEFINICION

"El vino tinto con carne y el blanco con pescado"En cuestión de maridajes no hay verdades absolutas. Esto no es una ciencia.

El maridaje es la búsqueda de la armonía, el equilibrio y los contrastes de aromas y sabores entre platos y vinos.

Las bases para un perfecto casamiento de vinos y platos se basan en el análisis de los diferentes ingredientes y elementos que marcan la personalidad de un plato o de un vino.

Es un arte subjetivo y abierto a constantes aportaciones..

Las bases para un perfecto casamiento de vinos y platos se basan en el análisis de los diferentes ingredientes y elementos que marcan la personalidad de un plato o de un vino. Así, podemos decir, que para maridar un plato es necesario tener en cuenta los siguientes factores:

LOS ELEMENTOS PRINCIPALES DE UN PLATO SON LOS SIGUIENTES:

Producto-materia prima. Proteínas de carne, pescado o verduras.

Salseado o aderezo. El elemento liquido que amalgama otorgando cohesión de sabores.

Tipo de cocción que se ha llevado a cabo para su preparación.

Guarnición. De almidón el acompañamiento primario en el plato en base a farináceos o carbohidratos, como papas, cereales, pastas, etc. De verduras (hortalizas, verduras): el acompañamiento secundario (aunque la tendencia es que este sea el primario) todas aquellas deliciosas y nutritivas verduras que dan color y frescura al plato.

Color y presentación. Todos aquellos elementos que aportan el punto final, hierbas, pequeñas ensaladas, masas, frituras, etc.

LOS ELEMENTOS PRINCIPALES A TENER EN CUENTA EN UN VINO SON....

Fase visual: el análisis visual en un vino nos da información sobre el estado y el cuerpo del vino, que el vino case con el colorido del plato, teniendo en cuenta la semejanza o el contraste. En esta fase visual, hay contemplar el grado de gama, limpidez, brillo, intensidad y tonalidad

Fase olfativa hay que medir la intensidad y persistencias aromáticas del vino y, dependiendo del resultado obtenido, el vino podrá acompañar un plato con más o menos aroma. Ninguno de los componentes debe dominar por encima de los demás. La calidad del aroma es importante, ya que es incongruente servir un vino con un aroma ligero de carácter floral o vegetal con un plato o alimento con intensos aromas especiados de carne o salsas oscuras.

Fase gustativa índice de azúcar, acidez, cuerpo, volumen en boca, nivel de alcohol, persistencia, potencia, tenacidad y duración del post-gusto, Hay que medir el post-gusto del vino (impresión que deja un vino en la cavidad bucal y en las fosas nasales después de ingerido) para poder nivelarlo con el que puede dejar un determinado plato. Este dominio del sabor final marcaran la armonía.

Para un buen maridaje no podemos pasar por alto unas asociaciones entre platos y vinos que no son fijas.

Estas asociaciones las podemos definir de la siguiente manera:

Asociación psicológica: el color hace que hagamos referencia a un tipo de vino en función de la comida. Plato poco coloreado, vino de poca pigmentación, y al revés, comida de buena intensidad de color con vinos de color marrón y oscuros.

Asociaciones fisiológicas: vinos refrescantes que suelen ser ácidos y ligeros combinan bien con platos frescos. Alimentos con más proteínicos aceptan mejor vinos tánicos y potentes.

Existen dos sistemas para buscar una buena armonía:

Maridaje horizontal.
Maridaje vertical.



MARIDAJE HORIZONTAL

Consiste en encontrar la armonía perfecta entre un plato y un vino. Para conseguirlo podemos seguir los siguientes consejos traducidos en reglas:

Regla de combinación.

Un plato ligero concuerda con un vino ligero y algo expresivo.

Un plato con fuerza concuerda con un vino vigoroso y largo.

Corresponder al carácter del plato con el vino, es decir un plato rústico un vino rústico, un plato elaborado y delicado un vino fino y elegante.

MARIDAJE HORIZONTAL

Regla del terruño
Combinar platos y vinos de una misma región es una buena opción de maridaje. Por ejemplo, marisco gallego con un buen albariño…

Regla de no competencia de los aromas.
Plato y vino no deben taparse sino realzarse mutuamente. Plato perfumado-vino perfumado.
Si un plato contiene vino para su elaboración, podemos servir el mismo, siempre y cuando el vino utilizado sea el que le corresponde.

MARIDAJE VERTICAL

Consiste en armonizar vinos y platos conciliando entre ellos. Tendremos en cuenta las siguientes reglas:

Vinos blancos se sirven antes de los tintos.
Vinos jóvenes se sirven antes que los viejos.
Vinos secos antes que los vinos dulces.
Servir los vinos de menos a más alcohol.
Servir primero los vinos de menos a más temperatura.
Evitar servir más de tres vinos diferentes en una comida ya que las sensaciones gustativas se saturan.

En definitiva se trata siempre de buscar un equilibrio de sabores entre los platos y las bebidas:

Ciertos sabores reaccionan cuando se encuentran asociados, para evitarlo hay que tener en cuenta el sabor dominante del plato a la hora de realizar el maridaje.

La mejor opción es encontrar el equilibrio del plato principal, sabor dominante, y de la salsa con equilibrio acidez/untuosidad/melosidad de un vino blanco o el equilibrio de los sabores ácidos/untuosidades/astringencia de un vino.
El sabor del vino no debe dominar al sabor del plato que acompaña.

Armonización de los vinos

VINOS BLANCOS

Vinos generosos secos Son los clásicos que se han utilizado siempre para el aperitivo. Los famosos finos de Jerez, manzanillas, montillas, oportos secos,

Vinos blancos secos y jóvenes: Estos vinos blancos secos y aromáticos son perfectos para pescados ahumados, aperitivos, entremeses, verdura, legumbres ligeras, ostras, mariscos, pescados, bullabesas, jamones, salmonetes a la plancha, patés y quesos de cabra

Los vinos blancos secos más ligeros ligan bien con los pescados de agua dulce y también con los mejillones, vieiras y pastas de pescado.



Vinos blancos fermentados en barrica: Un blanco seco de cuerpo entero puede combinarse con langostas, cangrejos, rodaballo e incluso pollo, si está cocinado de forma suave, por ejemplo, con salsa bechamel, menestras y hojaldres de verduras

Vinos blancos secos de crianza: para tarrinas de pescado, ensaladas de pescado, ensaladas de pescado frío, pescado sustancioso, asados de carne blanca. La comida ahumada, se suele acompañar con vinos blancos aromáticos.

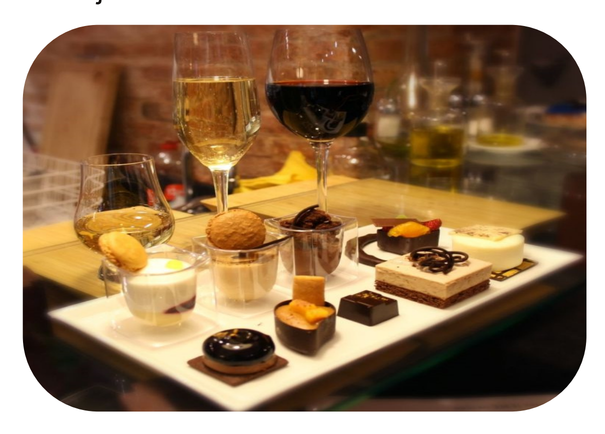
Vinos blancos semisecos: Como aperitivo y entre comidas funcionan bien los blancos verdes, con un punto de dulzura.

Los semi-dulces son lo mejor para los postres con frutas. En algún caso, un blanco ácido pude dar un toque de genialidad a un paté.

Vinos blancos dulces: Postres y platos fríos. Los quesos fuertes, tipo roquefort o cabrales, se combinan con vinos dulces y licorosos, ya que así se obtiene un interesante y delicioso contraste entre los salado y lo dulce.

Para los postres no muy azucarados como las fresas con nata o pasteles de peras o melocotones, son ideales los blancos muy dulces.

La canela si se utiliza en postres o repostería, se la potencia si se la hermana a una copa de moscatel joven.



PLATOS	TIPO VINO
Entremeses	Vino blanco seco y ligero, pero vivo en boca.
Sopas	Vino blanco seco o vino tinto ligero.
Embutidos	Vino rosado, vino tinto ligero, fresco y poco expresivo.
Mariscos	Vino blanco seco, vivo y medianamente expresivo.
Pescados y crustáceos	Vino blanco seco, afrutado, bouquet desarrollado. Pescados en salsa mejor con vino con mas carácter.
Carnes rojas	Vino tinto, expresivo y con cuerpo.
Carnes blancas	Vino tinto ligero de media expresión.
Caza pelo	Vino tinto potente y con cuerpo.
Caza pluma	Vino tinto expresivo y con cuerpo.
Aves de corral	Vino tinto ligero para aves, si son de corral vinos con más fuerza.
Quesos	Cabra-vino blanco seco, pasta prensada-tinto ligero o blanco seco, quesos veteados-vino blanco licoroso, pasta ligera y corteza lavada-vino blanco seco, corteza enmohecida-vino tinto ligero.
Postres	Vinos dulces, vinos espumosos, VDN.

VINOS ROSADOS

Entremeses, platos ligeros, carne blanca, embutidos. Los vinos rosados secos son los que menos problemas compartan, puesto que combinan perfectamente con la mayoría de platos que componen la rica dieta mediterránea.

VINOS TINTOS

Vinos tintos jóvenes: Estos vinos tintos frescos, alegres y vivaces maridan muy bien con arroz, pasta, legumbres, verduras, carne blanca asada o en salsa, carne roja, pescados de río como la trucha asalmonada, salmón fresco y con quesos semiduros y con moho.

Vinos tintos Crianza: Combinan con legumbres substanciosas y carnes algo menos elaboradas y menos fuertes como asados de ave, estofados, cordero, carne blanca rellena, embutidos, el conejo, carne de vaca, cordero, ternera, cerdo, quesos de oveja y pastas fermentadas.

Vinos tintos Reserva: Los tintos plenos y fuertes maridan con alimentos guisados y asados con tiempo, platos de cazuela elaborados con paciencia y estilo tradicional.

Vinos tintos Gran Reserva: Estos tintos más añejos, maduros, robustos, complejos y poderosos, combinan bien con asados de carne roja, platos de caza, como aves de caza, jabalí, pato salvaje, venado, liebre y, también, con quesos maduros muy curados, recios y especiados.

Cavas: aperitivos y entremeses con brut muy frío, postres con semisecos o dulces (nunca un brut).

Aperitivos: Si queremos un vino para encurtidos y frutos secos, lo mejor son los vinos generosos, como los de jerez en sus variantes, los oporto y madeira pasados por barrica y el marsala italiano. También acompaña un vino rancio de Gandesa que esté bien trabajado.

Ensaladas: A las ensaladas les va bien tanto el rosado como el blanco seco con aroma frutal, pero no los vinos con toque dulce. Puede funcionar un blanco con cierta acidez que acompañe por su frescor en boca.

Paellas y arroces en general: A los arroces en general les van bien los blancos ligeros y secos, con aromas frutales pero no demasiado dulces, o bien con toques de acidez, aunque matizada.

Otra opción es usar tintos de variedades ligeras como Pinot Noir, algunas italianas que dan vinos de grado bajo pero con aromas y algunos penedés. En este caso buscaremos un cierto contraste con el sabor de la paella, pero sin que se anulen entre sí.

En caso de arroces con salsas de gran fuerza, como los sofritos, es mejor optar por estos tintos.

Pescados blancos: Los pescados blancos y a la plancha casan muy bien con los blancos secos ácidos como el ribeiro, el verdejo o el txakolí, pero también con los de tonos más dulces como el albariño, aunque hay que evitar los dulces alemanes a no ser que el pescado lleve condimento. Conviene en estos casos evitar los rosados.

Si el pescado está hecho al horno y lleva condimentos y guarnición el sabor de su carne está más concentrado y es bueno optar por blancos mediterráneos secos y con cuerpo, incluso pasados por barrica. También los rosados tienen cabida en estos casos e incluso algún tinto de tonos muy suaves si el pescado va en guiso tipo zarzuela o suquet

Pescados grasos: Para los pescados como el atún, la caballa, el salmón o la trucha, se puede usar un blanco mediterráneo o bien un tinto ligero o incluso medio, es decir un rioja joven o un ribera, pero que no tengan un cuerpo excesivo.

Marisco: Al marisco le van los blancos en general, incluso los dulces y florales como el riesling alemán o el albariño, su pariente gallego. Desde blancos secos y ácidos a otros untuosos y pasados por barrica. Debemos evitar los vinos licorosos dulces, que reservaremos solo para los postres. Los rosados casan bien con el marisco.



Carnes de ave: El pollo asado o a la plancha, al igual que el pavo, casa con vinos blancos secos pero no ácidos como los clásicos atlánticos. Mejor usar variedades mediterráneas como el xarelo, la parellada, la garnacha blanca, el macabeo, el pedro ximenez, el moscatel romano, etc.

En el caso de guisos de pollo con salsas, los blancos ligeros o medios jóvenes pero de variedades potentes, como son la mayoría de las españolas, funcionan bien.

Analizando los diferentes elementos expuestos, se puede conseguir el casamiento perfecto entre los vinos y los platos.

Se ha de tener en cuenta la incidencia y personalidad de los diferentes enemigos de los vinos, como son:

Las vinagretas y ensaladas, debido a la volatilidad del acético, acentúa la acidez del vino.

Los helados, debido principalmente al cambio de temperatura y su dulzor, en ocasiones muy potentes, neutralizando los sabores y aromas del vino.

Los chocolates (principalmente amargos) acentúan la acidez y el índice de tanino, ya que el cacao contiene taninos muy similares a los del vino tinto, por lo que mata los matices de éste.

Raíces y achicorias: acelgas, alcachofas, espárragos. Emiten grandes cantidades de ácido fórmico pudiendo desprender sabores amargos y ácidos, que desvirtúan la tanincidad del vino y aumentan la astringencia de los tintos.